



PERÚ

Ministerio  
de Educación

## Norma Técnica

# “Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”

Firmado digitalmente por:  
YSHIKAWA CASTRO Brenda  
Lorena FAU 20131370998 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08/02/2021 16:19:36-0500

Firmado digitalmente por:  
GINOCCHIO QUINTANA Karina  
Paola FAU 20131370998 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08/02/2021 18:03:20-0500



PERÚ

Ministerio de Educación

CRITERIOS DE DISEÑO PARA AMBIENTES DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS LOCALES EDUCATIVOS DE LA EDUCACIÓN BÁSICA

ÍNDICE

TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES .....4

Artículo 1.- Objetivo ..... 4

Artículo 2.- Alcances y ámbito de aplicación..... 4

Artículo 3.- Base normativa ..... 4

Artículo 4.- Acrónimos, siglas y abreviaturas ..... 7

Artículo 5.- Glosario..... 8

TÍTULO II. CRITERIOS DE DISEÑO .....10

Artículo 6.- Ubicación .....10

Artículo 7.- Criterios para el diseño arquitectónico.....10

7.1 Vanos.....10

7.2 Circulaciones.....11

7.3 Zonas de atención.....11

7.4 Superficies .....13

7.5 Mobiliario y equipamiento.....13

7.6 Instalaciones .....13

7.7 Servicios higiénicos y vestuarios para el personal.....14

7.8 Requisitos de seguridad.....14

TÍTULO III. AMBIENTES .....15

Artículo 8.- Quiosco .....15

Artículo 9.- Comedor .....16

Artículo 10.- Cocina.....18

Artículo 11.- Almacén de alimentos .....22

Artículo 12.- Depósito de combustible .....26

Artículo 13.- Cuarto de limpieza .....26

Artículo 14.- Implementación de ambientes.....27

Artículo 15.- Cafetería .....27

TÍTULO IV. RESPONSABILIDADES .....28

Artículo 16. Responsabilidades del Minedu .....28

Artículo 17. Responsabilidades de las instancias descentralizadas.....28

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.....29

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES .....29

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS .....30

ANEXO .....31

Anexo N° 1. Consideraciones para la implementación de artefacto de cocina mejorada. ....31



Firmado digitalmente por:  
YSHIKAWA CASTRO Brenda  
Lorena FAU 20131370998 soft  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08/02/2021 16:19:48-0500



Firmado digitalmente por:  
GINOCCHIO QUINTANA Karina  
Paola FAU 20131370998 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 08/02/2021 18:03:33-0500



PERÚ

Ministerio de Educación

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1: Servicios básicos obligatorios y no obligatorios (3) .....14
Cuadro N° 2: Ficha técnica del ambiente quiosco .....16
Cuadro N° 3: Ficha técnica del ambiente comedor (1) .....17
Cuadro N° 4: Clasificación de tipos de cocina .....19
Cuadro N° 5: Ficha técnica del ambiente cocina tipo A .....19
Cuadro N° 6: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo B .....20
Cuadro N° 7: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo C .....20
Cuadro N° 8: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo D .....21
Cuadro N° 9: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo E .....22
Cuadro N° 10: Tipos de almacén de alimentos.....23
Cuadro N° 11: Ficha técnica del Almacén de alimentos tipo I, II, III y IV .....23
Cuadro N° 12: Implementación de ambientes y complementos .....27
Cuadro N° 13: Área de los ambientes que conforman la cafetería .....27
Cuadro N° 14: Cocina mejorada portátil .....31
Cuadro N° 15: Cocina mejorada fija .....32
Cuadro N° 16: Ambiente de cocina con artefacto de cocina mejorada portátil.....33

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1. Vereda exterior y protección de ventanas.....11
Figura N° 2. Zonas de atención .....12
Figura N° 3. Características de la barra o mostrador .....12
Figura N° 4. Constitución de quioscos.....15
Figura N° 5. Esquema de zonificación.....18
Figura N° 6. Espacio para la recepción e inspección de alimentos e insumos.....25





## TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

### Artículo 1.- Objetivo

Establecer los criterios para el diseño de ambientes destinados al almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en locales educativos de Educación Básica, a fin de asegurar condiciones de funcionalidad, habitabilidad, seguridad, salubridad y sostenibilidad.

### Artículo 2.- Alcances y ámbito de aplicación

- 2.1** La presente Norma Técnica es de obligatorio cumplimiento para todas las entidades y personas de los tres niveles de gobierno, que participen en la identificación, formulación, evaluación, ejecución y mantenimiento de infraestructura educativa, pública o privada, en donde se implementen los servicios de alimentación, y se requieran ambientes, tales como: almacén de alimentos, cocina, comedor, cuarto de limpieza, depósito de combustible, quiosco y cafetería, entre otros de similar naturaleza o que cumplan una función similar.
- 2.2** La presente Norma Técnica es aplicable a las nuevas intervenciones<sup>1</sup> en infraestructura de las instituciones educativas públicas de gestión directa, las instituciones educativas públicas de gestión privada y de las instituciones educativas de gestión privada, así como a los programas educativos, en los que se presten los servicios educativos de Educación Básica. No aplica para la infraestructura de los Colegios de Alto Rendimiento (COAR).

### Artículo 3.- Base normativa

- 3.1** Ley N° 30021 – Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.2** Ley N° 29973 – Ley General de la Persona con Discapacidad.
- 3.3** Ley N° 28044 – Ley General de Educación.
- 3.4** Decreto Legislativo N° 1278 – Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.5** Decreto Legislativo N° 1062 – Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.6** Decreto Supremo N° 009-2020-MINEDU – Decreto Supremo que aprueba el Proyecto Educativo Nacional – PEN al 2036: El Reto de la Ciudadanía Plena.
- 3.7** Decreto Supremo N° 029-2019-VIVIENDA – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Licencias de Habilitación Urbana y Licencias de Edificación.

<sup>1</sup> La presente Norma Técnica contempla como intervenciones:

- Aquellas que tienen como propósito crear, ampliar, mejorar o recuperar la infraestructura educativa, y adicionalmente, considera también la optimización, ampliación marginal, reposición y rehabilitación de la misma, de acuerdo a lo señalado en el Reglamento del Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones, aprobado con Decreto Supremo N° 284-2018-EF.
- Aquellas definidas como obras de edificación en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 29090, Ley de Regulación de Habilitaciones Urbanas y Edificaciones, aprobado con el Decreto Supremo N° 006-2017-VIVIENDA.
- Los tipos de intervención establecidos en el Reglamento Nacional de Edificaciones.



- 3.8 Decreto Supremo N° 284-2018-EF – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1252 Decreto Legislativo que crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones.
- 3.9 Decreto Supremo N° 242-2018-EF – Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N° 1252, Decreto Legislativo que crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones.
- 3.10 Decreto Supremo N° 013-2018-VIVIENDA – Decreto Supremo que aprueba la Norma Técnica Cocina Mejorada.
- 3.11 Decreto Supremo N° 013-2018-MINEDU – Decreto Supremo que aprueba la Política de Atención Educativa para la Población de Ámbitos Rurales.
- 3.12 Decreto Supremo N° 017-2017-SA – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.13 Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 3.14 Decreto Supremo N° 006-2017-VIVIENDA – Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 29090, Ley de Regulación de Habilitaciones Urbanas y de Edificaciones.
- 3.15 Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad.
- 3.16 Decreto Supremo N° 011-2012-ED – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- 3.17 Decreto Supremo N° 017-2012-ED – Decreto Supremo que aprueba la Política Nacional de Educación Ambiental.
- 3.18 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS – Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 3.19 Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM – Decreto Supremo que aprueba Medidas de Ecoeficiencia para el Sector Público.
- 3.20 Decreto Supremo N° 034-2008-AG – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.21 Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA – Decreto Supremo que aprueba 66 Normas Técnicas del Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE.
- 3.22 Resolución Ministerial N° 252-2020-MINEDU – Resolución Ministerial que aprueba la extensión del horizonte temporal del Plan Estratégico Sectorial Multianual – PESEM 2016-2021 del Sector Educación, al 2023; quedando denominado como “Plan Estratégico Sectorial Multianual, PESEM 2016-2023 del Sector Educación”.
- 3.23 Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM – Resolución Ministerial que aprueba la Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de Residuos Sólidos en Instituciones Educativas de Educación Básica Regular.



- 3.24** Resolución Ministerial N° 033-2020-MINSA – Resolución Ministerial que aprueba el Documento Técnico: Criterios de evaluación a quioscos, cafeterías y comedores escolares en instituciones de educación básica regular públicas y privadas para una alimentación saludable.
- 3.25** Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA – Resolución Ministerial que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.
- 3.26** Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA – Resolución Ministerial que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- 3.27** Resolución Ministerial N° 217-2019-MINEDU - Resolución Ministerial que crea el Modelo de Servicio Educativo No Escolarizado de Ciclo II.
- 3.28** Resolución Ministerial N° 072-2019-MINEDU – Resolución Ministerial que crea el Modelo de Servicio Educativo Secundaria Tutorial en el Ámbito Rural de la Educación Básica Regular.
- 3.29** Resolución Ministerial N° 518-2018-MINEDU – Resolución Ministerial que crea el Modelo de Servicio Educativo Secundaria en Alternancia.
- 3.30** Resolución Ministerial N° 732-2017-MINEDU – Resolución Ministerial que crea el Modelo de Servicio Educativo Secundaria con Residencia Estudiantil en el ámbito rural.
- 3.31** Resolución Ministerial N° 281-2016-MINEDU – Resolución Ministerial que aprueba el Currículo Nacional de la Educación Básica.
- 3.32** Resolución Ministerial N° 451-2014-MINEDU – Resolución Ministerial que crea el modelo de servicio educativo Jornada Escolar Completa para las instituciones educativas públicas de nivel de educación secundaria.
- 3.33** Resolución Viceministerial N° 104-2019-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba la Norma Técnica denominada Criterios de Diseño para Locales Educativos del Nivel de Educación Inicial.
- 3.34** Resolución Viceministerial N° 084-2019-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba la Norma Técnica denominada Criterios de Diseño para Locales Educativos de Primaria y Secundaria, actualizada mediante Resolución Viceministerial N° 208-2019-MINEDU.
- 3.35** Resolución Viceministerial N° 083-2019-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba Norma para la Cogestión del Servicio Alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las Instituciones Educativas y Programas No Escolarizados Públicos de la Educación Básica.
- 3.36** Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba la Norma Técnica denominada Orientaciones para la promoción de alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica.



- 3.37** Resolución Viceministerial N° 056-2019-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba la Norma Técnica denominada Criterios de Diseño para Locales Educativos de Educación Básica Especial.
- 3.38** Resolución Viceministerial N° 164-2020-MINEDU - Resolución Viceministerial que aprueba la Norma Técnica denominada Criterios de Diseño para Mobiliario Educativo de la Educación Básica Regular.
- 3.39** Resolución de Secretaría General N° 239-2018-MINEDU - Resolución de Secretaría General que aprueba la Norma Técnica de Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa.
- 3.40** Resolución de Secretaría General N° 368-2017-MINEDU – Resolución de Secretaría General que aprueba la Norma Técnica “Disposiciones para la adopción de medidas preventivas frente a los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar en instituciones educativas públicas y privadas de la Educación Básica; Técnico-Productiva; Educación Superior Tecnológica, Pedagógica y Artística.
- 3.41** Resolución de Secretaría General N° 332-2017-MINEDU – Resolución de Secretaría General que aprueba la Norma Técnica que Implementa los Lineamientos para el Mejoramiento del Servicio Educativo Multigrado Rural.
- 3.42** Resolución de Secretaría General N° 172-2017-MINEDU – Resolución de Secretaría General que aprueba los Lineamientos para la organización y funcionamiento pedagógico de espacios educativos de Educación Básica Regular.
- 3.43** Resolución de Secretaría General N° 256-2016-MINEDU – Resolución de Secretaría General que aprueba los Lineamientos para el Mejoramiento del Servicio Educativo Multigrado Rural.
- 3.44** Resolución Directoral N° 003-2019-INACAL/DN - Resolución Directoral que aprueba la NTP 900.058:2019.- GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos. 2ª Edición Reemplaza a la NTP 900.058:2005.
- 3.45** Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000143-2020-MIDIS/PNAEQW-DE - Resolución de Dirección Ejecutiva que aprueba el “Protocolo para la Gestión del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”.

Las referidas normas incluyen sus respectivas disposiciones ampliatorias, modificatorias y conexas, de ser el caso.

#### Artículo 4.- Acrónimos, siglas y abreviaturas

Para el presente documento normativo, se consideran los siguientes acrónimos, siglas y abreviaturas:

##### 4.1 Acrónimos y siglas

DIGEIE	-	Dirección General de Infraestructura Educativa.
DINOR	-	Dirección de Normatividad de Infraestructura.
DRE	-	Dirección Regional de Educación.
IE	-	Institución Educativa.
IIEE	-	Instituciones Educativas.
Minedu	-	Ministerio de Educación.



- MINSA - Ministerio de Salud.
- RNE - Reglamento Nacional de Edificaciones.
- UGEL - Unidad de Gestión Educativa Local.

## 4.2 Abreviaturas

- I.O. - Índice de ocupación.
- N.T. Criterios Generales - Norma Técnica de Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa, aprobada con Resolución de Secretaría General N° 239-2018-MINEDU.
- N.T. Inicial - Norma Técnica Criterios de Diseño para Locales Educativos del Nivel de Educación Inicial, aprobada con Resolución Viceministerial N° 104-2019-MINEDU.
- N.T. Primaria y Secundaria - Norma Técnica Criterios de Diseño para Locales Educativos de Primaria y Secundaria, aprobada con Resolución Viceministerial N° 208-2019-MINEDU.
- N.T. Básica Especial - Norma Técnica Criterios de Diseño para Locales Educativos de Educación Básica Especial, aprobada con Resolución Viceministerial N° 056-2019-MINEDU.
- D.Leg. - Decreto Legislativo.
- D.S. - Decreto Supremo.
- R.S. - Resolución Suprema.
- R.M. - Resolución Ministerial.
- R.S.G. - Resolución de Secretaría General.
- SS.HH. - Servicios Higiénicos

## Artículo 5.- Glosario

Para efectos del presente documento normativo, se consideran los siguientes términos:

- 5.1 Alimento<sup>2</sup>:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- 5.2 Alimentación saludable<sup>3</sup>:** Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que toda persona necesita para mantenerse sana, permitiendo tener una mejor calidad de vida en todas las edades.
- 5.3 Alimentos perecibles<sup>4</sup>:** Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.
- 5.4 Alimentos no perecibles<sup>5</sup>:** Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según indicaciones de fabricante.

<sup>2</sup> Anexo del D.Leg. N° 1062 – Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<sup>3</sup> D.S. N° 017-2017-SA – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la alimentación saludable.

<sup>4</sup> R.M. N°066-2015/MINSA – Resolución Ministerial que aprueba la NTS N°144 – MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento Terminados destinados al Consumo Humano.

<sup>5</sup> Ídem.





- 5.5 Cocina convencional:** Cocina de fabricación industrial que puede funcionar a gas o electricidad.
- 5.6 Cocina mejorada<sup>6</sup>:** Es aquella cocina que utiliza biomasa como combustible y que ofrece mejores condiciones que la cocina tradicional de fuego abierto: menor emisión de humo al interior de la vivienda, menor consumo de combustible que repercute en menor emisión de gases de efecto invernadero y mejores condiciones de seguridad.
- 5.7 Contaminación cruzada<sup>7</sup>:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento, que ocurre cuando se cruzan zonas sucias con zonas limpias u operaciones sucias con operaciones limpias. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia ocurre a través del contacto de alimentos con vectores contaminantes, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- 5.8 Desinfección de alimentos<sup>8</sup>:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- 5.9 Inocuidad de los alimentos<sup>9</sup>:** La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 5.10 Punto de acopio<sup>10</sup>:** Espacio de almacenamiento de los residuos sólidos provenientes de los puntos limpios de la IE, con la finalidad de realizar la selección de los residuos sólidos que serán empleados con fines educativos y aquellos que serán trasladados a los centros de las municipalidades distritales.
- 5.11 Puntos limpios<sup>11</sup>:** Espacios acondicionados para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos aprovechables y orgánicos para su adecuada segregación (tachos, contenedores y otros) en aulas y áreas comunes, de acuerdo a lo establecido en la NTP 900.058.2019, Gestión de Residuos, Código de colores para el almacenamiento de residuos sólidos.
- 5.12 Servicios de alimentación<sup>12</sup>:** Son todos aquellos servicios que están relacionados con la alimentación, comprendiendo la preparación, expendio, almacenamiento, de alimentos, hasta el consumo de los alimentos por los usuarios de los locales educativos.

El presente glosario se complementa con las definiciones establecidas en la N.T. Criterios Generales.

<sup>6</sup> Reglamento para la evaluación y certificación de la cocina mejorada Aprobado por el Consejo Directivo Nacional del SENCICO, en su sesión N°988 (Acuerdo N°988.01), del 19 de agosto del 2009.

<sup>7</sup> R.M. N° 195-2019-MINSA – Resolución Ministerial que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.

<sup>8</sup> R.M. N° 822-2018-MINSA. Resolución Ministerial que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines.

<sup>9</sup> R.M. N° 195-2019-MINSA – Resolución Ministerial que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.

<sup>10</sup> Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM – Resolución Ministerial que aprueba la Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de Residuos Sólidos en Instituciones Educativas de Educación Básica Regular.

<sup>11</sup> Resolución Ministerial N° 070-2020-MINAM – Resolución Ministerial que aprueba la Guía para la implementación de acciones para el manejo adecuado de Residuos Sólidos en Instituciones Educativas de Educación Básica Regular.

<sup>12</sup> Definición adaptada de Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación en establecimientos de salud, aprobada mediante R.M. N° 749-2012-MINSA.



## TÍTULO II. CRITERIOS DE DISEÑO

- a. Se deben considerar los criterios de diseño señalados en el RNE, así como los señalados en la N.T. Criterios Generales.
- b. Los gráficos propuestos en el presente Título son referenciales; pueden ajustarse a las necesidades y características de cada intervención.

### Artículo 6.- Ubicación

Todo ambiente destinado al servicio de alimentación debe cumplir con lo siguiente:

- a. Estar ubicado al interior del local educativo de la IE, salvo en los Servicios Educativos que hacen uso del equipamiento del entorno para el desarrollo de actividades relativas al servicio de alimentación.<sup>13 14</sup>
- b. Debe encontrarse, de preferencia, en el primer nivel y cercanos a una zona de ingreso que permita su abastecimiento.
- c. Estar ubicado en zonas que no representen riesgos de contaminación, tales como los generados por aguas servidas, plagas, malos olores, humo, polvo, acumulación de residuos sólidos, entre otras.
- d. Estar ubicado a una distancia no menor de 15.00 m de servicios higiénicos de tipo letrinas, hoyo seco o similares (pozos percoladores, tanques sépticos, biodigestores, zanjas de infiltración, aguas residuales), así como cuartos de residuos<sup>15</sup>.
- e. Estar ubicado en terrenos que no hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios, pantanos o que están expuestos a inundaciones frecuentes.
- f. Su ubicación y funcionamiento no debe interferir con las actividades pedagógicas desarrolladas en el local de la IE.

### Artículo 7.- Criterios para el diseño arquitectónico

#### 7.1 Vanos

- a. Los ambientes deben contar con vanos que permitan su adecuada ventilación e iluminación.
- b. La cantidad, dimensiones y características de los vanos deben responder a las características de la zona bioclimática en que se encuentre el local educativo.
- c. Los vanos para puertas, ventanas u otro elemento que conecte a la cocina, almacén o quiosco con espacios exteriores deben tener un mecanismo de filtro adicional (malla de mosquitero, malla metálica u otro similar) que permita evitar el ingreso de insectos, roedores u otros animales. (Ver Figura N° 1).

<sup>13</sup> Locales educativos en terrenos tipo I establecidos en la NT Primaria y Secundaria.

<sup>14</sup> Para los servicios educativos del ámbito rural en los que se implementen los Modelos de Servicio Educativo de Secundaria con Residencia Estudiantil y Secundaria en Alternancia, los ambientes de cocina y comedor deben encontrarse en el mismo predio donde se ubiquen los ambientes destinados a la residencia estudiantil.

<sup>15</sup> Regulado en la Norma A.010 del RNE como "Cuarto de basura".

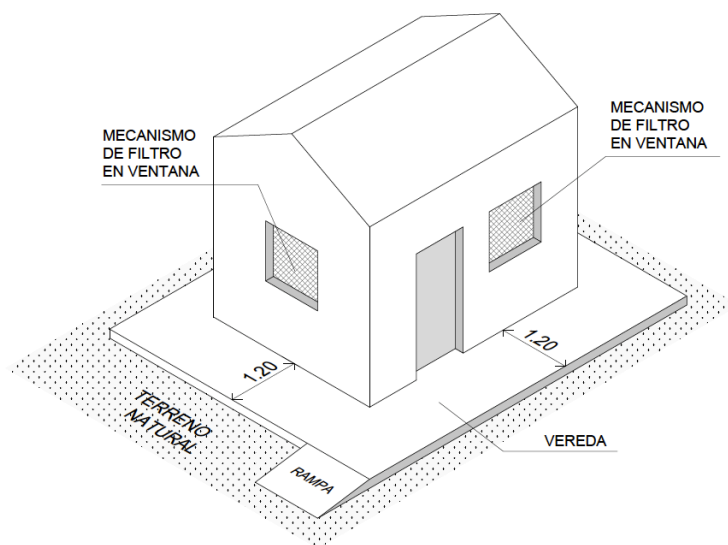


- d. Los vanos que sirven para la atención al usuario deben contar con un mecanismo de cierre que funcione en las horas en que no hay atención, para evitar el ingreso de insectos, roedores u otros.
- e. Las puertas deben ser de acabado liso y no absorbente. Asimismo, la distancia entre piso y puerta no debe ser mayor a 0.50 cm.

## 7.2 Circulaciones

- a. Las circulaciones de los ambientes deben permitir la movilización autónoma de los usuarios (incluyendo a las personas con discapacidad), permitiendo el adecuado desarrollo de las actividades y garantizando la evacuación de los mismos en caso de emergencias.
- b. En caso los ambientes destinados al servicio de alimentación se encuentren en un primer piso o nivel y su acceso sea directamente a un exterior con suelo natural, debe preverse una vereda o piso terminado de al menos 1.20 m de ancho<sup>16</sup> y 0.15 m de alto que permita la separación de los accesos con respecto de dicho suelo natural, considerando una rampa de acuerdo a la Norma A.120 del RNE. (Ver Figura N° 1)

**Figura N° 1. Vereda exterior y protección de ventanas**



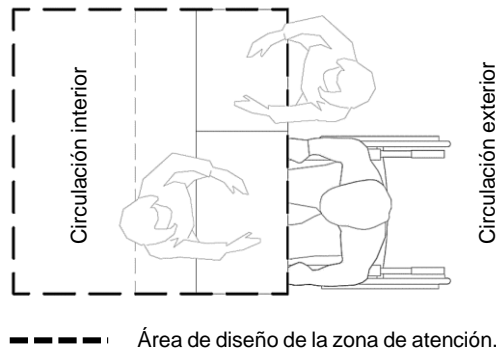
Fuente: Elaboración propia.

## 7.3 Zonas de atención

- a. Son aquellas zonas que sirven para la atención y/o expendio de alimentos y que pueden estar asociadas a los ambientes de quiosco, cafetería, comedor y cocina.
- b. Las zonas de atención se encuentran conformadas por barras o mostradores de atención y circulaciones internas (para el personal) y externas (para los usuarios), tal como se muestra en la siguiente figura:

<sup>16</sup> Para los locales de la Educación Básica Especial, esta dimensión debe ser de al menos 1.80 m.

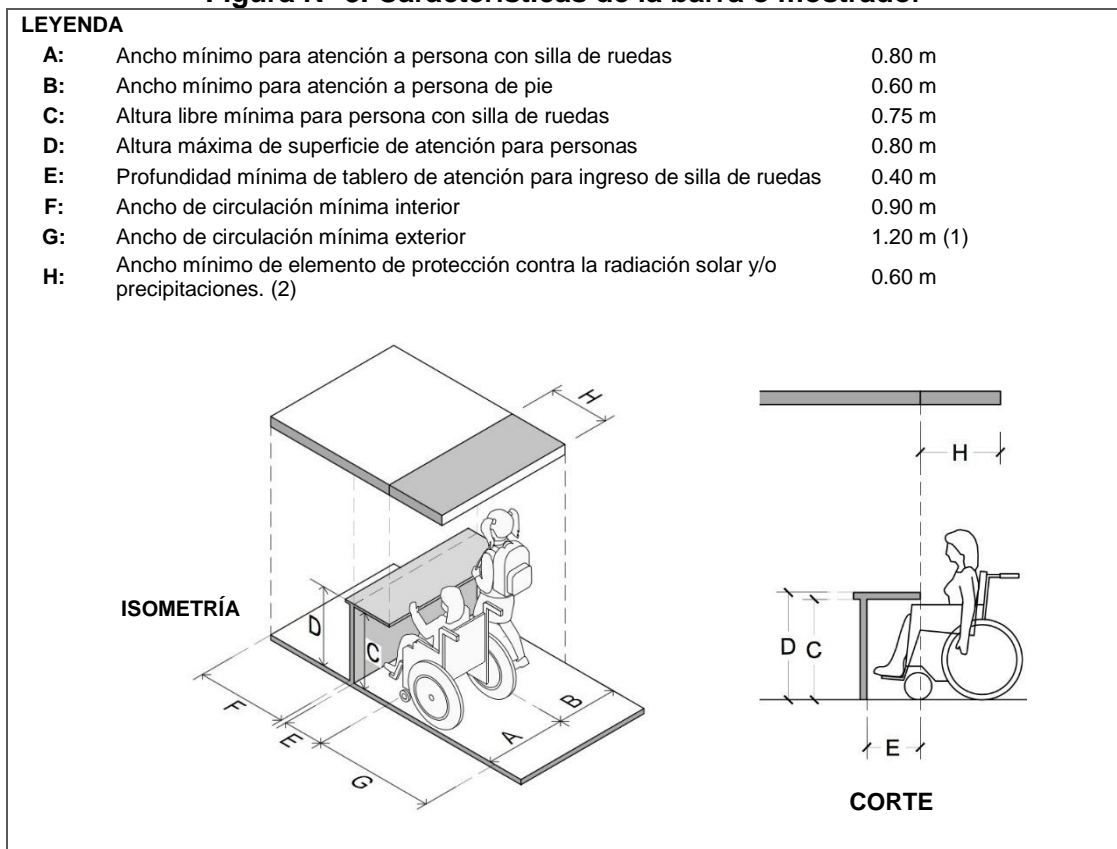
**Figura N° 2. Zonas de atención**



Fuente: Elaboración propia.

- c. La circulación exterior de la zona de atención debe considerar elementos de protección contra la radiación solar y/o precipitaciones, en caso se encuentre ubicada en un área exterior no techada.
- d. El ancho total de las barras o mostradores debe permitir como mínimo la atención de 2 personas (Una persona en silla de ruedas y una persona de pie) en paralelo, considerando las dimensiones establecidas en la Figura N° 3.

**Figura N° 3. Características de la barra o mostrador**



Fuente: Elaboración propia.

**Nota:**

- (1) Para los locales de la Educación Básica Especial, esta dimensión debe ser de al menos 1.80 m.
- (2) Requerido sólo cuando la circulación exterior de la zona de atención se encuentre ubicada en un área exterior no techada o cubierta. Si bien la dimensión indicada es mínima, se debe garantizar la mayor cobertura posible, tomando en cuenta la posición de la zona de atención respecto al recorrido solar.



- e. Las zonas de atención deben contar con un mecanismo o dispositivo (vidrio, plástico o similar) que separe al usuario del personal de atención.

#### 7.4 Superficies

- a. Los acabados de los pisos, paredes y techos al interior de los ambientes donde se manipulen, preparen, almacenen, expendan o consuman alimentos deben ser lisos, impermeables y de fácil limpieza.
- b. Los acabados impermeables de las paredes en las cocinas deben tener una altura mínima de 1.20 m sobre el nivel de piso terminado.
- c. Los acabados de pisos y paredes no deben presentar grietas o diseños que faciliten la acumulación de suciedad o la presencia de insectos, roedores, entre otros.
- d. Los acabados de pisos, paredes y techos deben ser de colores claros.
- e. Los contrazócalos o uniones entre piso y pared deben ser redondeados (zócalo sanitario).
- f. Los pisos deben ser antideslizantes.

#### 7.5 Mobiliario y equipamiento

- a. El mobiliario debe garantizar el confort y seguridad de los usuarios y estar acorde con la normativa vigente.
- b. El diseño del mobiliario debe procurar evitar ángulos y bordes que puedan constituir un riesgo para los usuarios en el uso cotidiano y para la evacuación en caso de emergencias.
- c. El mobiliario puede ser fijo o móvil, según se requiera para cada tipo de ambiente.
- d. Las superficies de los muebles y equipos que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, de fácil limpieza, no susceptibles al óxido, que eviten la transmisión de olores, y no deben presentar hendiduras o grietas para evitar la acumulación de restos de alimentos o suciedad. Se recomienda que dichas superficies sean de acero inoxidable o de material de similares características.

#### 7.6 Instalaciones

- a. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulen alimentos, deben estar protegidas para evitar la contaminación de alimentos, en caso de rotura.
- b. Los ambientes donde se preparen alimentos deben tener por lo menos un sumidero con trampa de grasa conectado al desagüe o sistema de evacuación de agua. Dicho sumidero debe estar ubicado en el nivel bajo de la pendiente del piso del ambiente al que sirve.
- c. Las tuberías de instalaciones (eléctricas, sanitarias y de gas) que por necesidad se encuentren expuestas, deben estar instaladas de manera que no obstruyan o impidan la limpieza del piso, muros o techo, ni pongan en peligro la salud e integridad de las personas.



- d. Los ambientes destinados al servicio de alimentación deben contar con la instalación de servicios básicos, siendo alguno de ellos obligatorios (Sí) y no obligatorios (No), según lo detallado en el cuadro siguiente:

**Cuadro N° 1: Servicios básicos obligatorios y no obligatorios (3)**

Ambiente	Electricidad	Agua	Desagüe
Quiosco	No (1) (2)	Sí	Sí
Comedor	No (2)	Sí	Sí
Cocina	Sí	Sí	Sí
Almacén de alimentos	No (1) (2)	No	No
Depósito de combustible	No (2)	No	No
Cuarto de limpieza	No (2)	Sí	Sí
Cafetería	Sí	Sí	Sí

Fuente: Elaboración propia.

**Notas:**

- (1) Siempre y cuando no se requiera conservar en frío (refrigerar y/o congelar) los alimentos.  
 (2) Siempre y cuando la iluminación del ambiente sea resuelta con luz natural.  
 (3) Los locales educativos que cuenten actualmente con el servicio de gas de la red pública o se proyecte la implementación del sistema público de redes de gas, deben cumplir con las disposiciones establecidas en la Norma EM. 040 "Instalaciones de Gas" del RNE.

**7.7 Servicios higiénicos y vestuarios para el personal**

- a. La implementación de SS.HH. para el personal a cargo de los ambientes destinados al servicio de alimentación, se efectúa considerando lo establecido en la Norma A.070 "Comercio" del RNE, para locales de expendio de comidas y bebidas. Dichos SS.HH. pueden ser compartidos con aquellos destinados a los adultos (docentes, personal administrativo, personal de limpieza) según la gestión del local educativo. Asimismo, deben considerarse las disposiciones establecidas en la Norma A.120 "Accesibilidad Universal en Edificaciones" del RNE para los SS.HH.
- b. Los SS.HH. para el personal a cargo de los ambientes destinados al servicio de alimentación, deben ser independientes de los SS.HH. para estudiantes de la Educación Básica.
- c. Todos los SS.HH. del local educativo deben estar ubicados de tal manera que la ventilación de éstos no se efectúe hacia los ambientes de almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos.
- d. Los vestuarios para personal pueden ubicarse al interior de los SS.HH. o en un espacio diferenciado. De ubicarse al interior de los SS.HH., su área debe ser adicional al área establecida para los SS.HH.
- e. Los vestuarios deben considerar casilleros para el uso del personal.

**7.8 Requisitos de seguridad**

- a. Para todos los ambientes se debe considerar lo establecido en la Norma A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE.
- b. Todos los ambientes deben contar con extintores en cantidad suficiente según la normativa vigente.



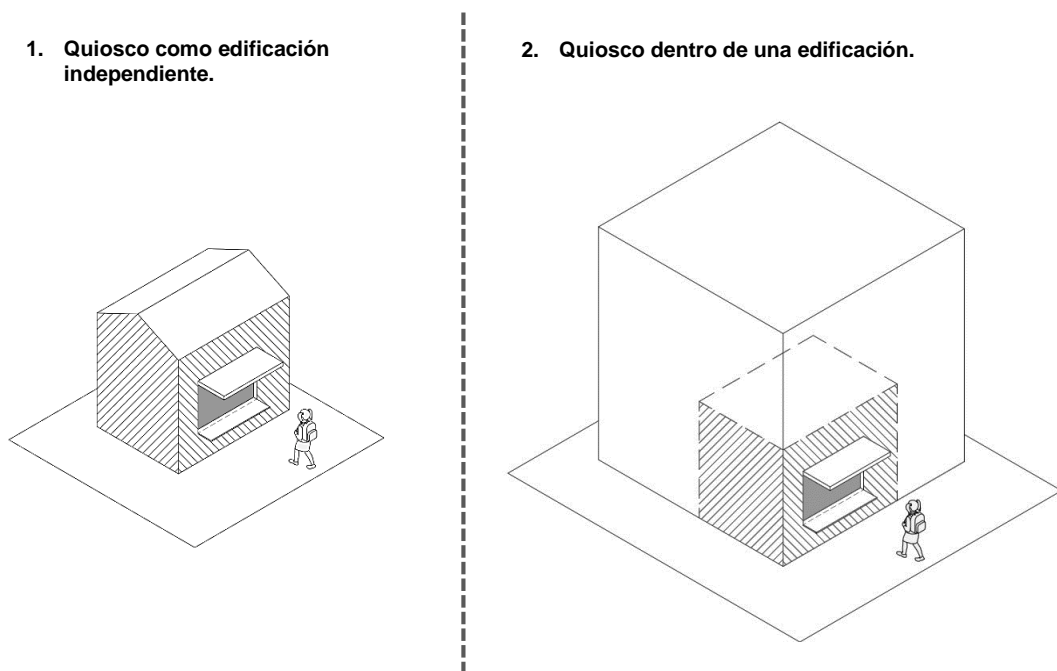
### TÍTULO III. AMBIENTES

- a. Se deben considerar los criterios de diseño señalados en el RNE, así como los señalados en la N.T. Criterios Generales.
- b. Los ambientes que forman parte de los servicios de alimentación a favor de la comunidad educativa en general son: El quiosco, comedor, cocina, almacén de alimentos, depósito de combustible, cuarto de limpieza y la cafetería.
- c. Los gráficos propuestos en el presente Título son referenciales; éstos pueden ajustarse a las necesidades y características de cada intervención.

#### Artículo 8.- Quiosco

- a. Es el ambiente de uso exclusivo donde se expende o distribuye alimentos saludables que pueden ser perecibles y/o no perecibles. Este ambiente no comprende preparaciones que impliquen la cocción de alimentos.
- b. El quiosco no debe tener conexiones directas con otros ambientes o espacios exteriores que puedan suponer contaminación de los alimentos.
- c. El quiosco puede constituir una edificación independiente o formar parte de una edificación mayor del local educativo, tal como se muestra en la figura siguiente:

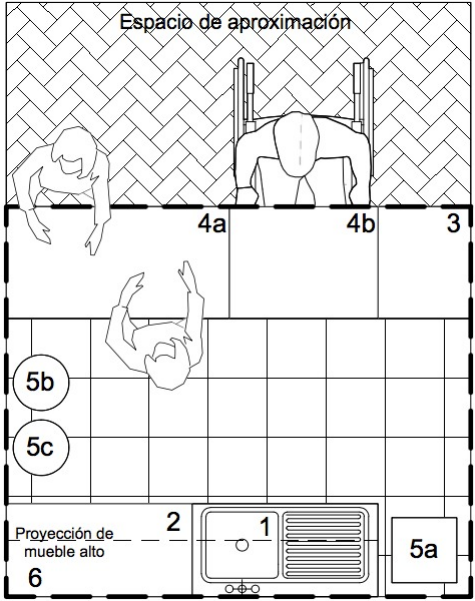
**Figura N° 4. Constitución de quioscos**



Fuente: Elaboración propia.

- d. Para el dimensionamiento de este ambiente se debe considerar lo siguiente:

**Cuadro N° 2: Ficha técnica del ambiente quiosco**

Nombre	QUIOSCO	
Área	5.30 m <sup>2</sup>	El área establecida para el quiosco puede ser mayor en función de las actividades, la cantidad y las características del mobiliario, equipamiento y usuarios.
<p><b>Dotación Básica</b></p> <p><b>Zona de lavado para alimentos</b> 1. Lavatorio</p> <p><b>Zona de preparaciones culinarias simples</b> (Sin cocción de alimentos) 2. Mesa de trabajo</p> <p><b>Zona de guardado para alimentos no perecibles</b> 3. Vitrina</p> <p><b>Zona de atención</b> 4a. Barra de atención 4b. Barra de atención para persona en silla de ruedas.</p> <p><b>Zonas de punto limpio</b> 5a. Contenedor con tapa para residuos sólidos orgánicos 5b. Contenedor con tapa para residuos sólidos aprovechables 5c. Contenedor con tapa para residuos sólidos no aprovechables</p> <p><b>Zona de guardado para equipos y utensilios</b> 6. Mueble alto con puerta</p>	 <p style="text-align: right;">- - - - - Área de diseño.</p>	

Fuente: Elaboración propia.

### Artículo 9.- Comedor

- a. Es el ambiente conformado por el área de mesas para el consumo de alimentos utilizado por la comunidad educativa.
- b. El comedor puede o no constituir un ambiente de uso exclusivo. En base al principio de optimización establecido en la N.T. Criterios Generales, el comedor puede funcionar en otros ambientes tales como la Sala de Usos Múltiples (SUM), espacios exteriores y losa multiusos.
- c. En caso el comedor no sea un ambiente de uso exclusivo, se debe considerar un área de depósito para el guardado para mesas y sillas no menor al 15% del área total del Comedor. Cuando el comedor sea de uso compartido con la SUM, el cálculo del depósito que sirve a ese ambiente debe realizarse considerando lo señalado en las Normas Técnicas específicas del Minedu, según nivel educativo.
- d. El comedor o los ambientes que hagan sus veces, debe estar techados o protegidos de la radiación solar y/o precipitaciones.
- e. El comedor o los ambientes que hagan de sus veces, debe encontrarse cerca o anexo a la cocina.
- f. Anexo al comedor o a los ambientes que hagan sus veces, se deben considerar las siguientes zonas<sup>17</sup>:
  - **Zona de limpieza:** Este espacio debe estar dotado de un lavadero para uso de estudiantes y un mueble con puertas para el guardado de implementos de limpieza

<sup>17</sup> Zonas establecidas según lo señalado en los "Lineamientos para la Organización y Funcionamiento Pedagógico de Espacios Educativos" aprobado con R.S.G N° 172-2017-MINEDU.





- (estos implementos serán empleados por los estudiantes para que limpien su lugar, dentro del comedor, una vez terminado el proceso de alimentación).
- **Zona de punto limpio:** Este espacio debe estar dotado de contenedores para la colocación temporal de residuos sólidos generados por el uso del comedor. Los contenedores para la segregación de los residuos sólidos, deben diferenciarse por colores, considerando la normativa vigente<sup>18</sup>.
- g.** Todas las IIEE con Jornada Escolar Completa y/o con ambientes de residencia estudiantil, deben contar con el ambiente de comedor o los que hagan sus veces.
- h.** El comedor o los ambientes que hagan de sus veces pueden ser empleados en más de un momento de atención de un mismo turno educativo, según lo establecido en el documento de gestión de la IE.
- i.** Para dimensionamiento del comedor, los ambientes que hagan sus veces, se debe considerar lo siguiente:
- El I.O de 1.50 m<sup>2</sup> por 1/3 de la cantidad total de estudiantes del turno de mayor demanda. El área total del comedor o de los ambientes que hagan sus veces, no debe ser menor a 75.00 m<sup>2</sup>.
  - Cuando el área total del comedor sea resuelta en más de un ambiente, el área del ambiente más pequeño no debe ser menor a 30.00 m<sup>2</sup>.

**Cuadro N° 3: Ficha técnica del ambiente comedor (1)**

<b>Nombre del ambiente</b>	<b>COMEDOR (2) (3)</b>
<b>Área</b>	Variable según diseño. No menor a 75.00 m <sup>2</sup>
<b>Capacidad</b>	Variable
<b>I.O.</b>	1.50 m <sup>2</sup> por estudiante

**Dotación básica**

1. Mesas.
2. Sillas.

--- Área de diseño.

Fuente: Elaboración propia.

**Nota:**

- (1) El área e I.O. establecidos en el presente cuadro, son aplicables sólo a los servicios educativos polidocentes completos. Las áreas para los servicios educativos unidocentes, polidocentes incompletos y multigrado se encuentran establecidas en las Normas Técnicas específicas de infraestructura educativa emitidas por el Minedu.
- (2) De requerir un comedor para el uso exclusivo del personal docente, administrativo y de servicio, el área de este ambiente no debe ser menor a 7.20 m<sup>2</sup>.
- (3) Las dimensiones consideran el desplazamiento para personas que hacen uso de silla de ruedas u otros tipos de productos de apoyo.

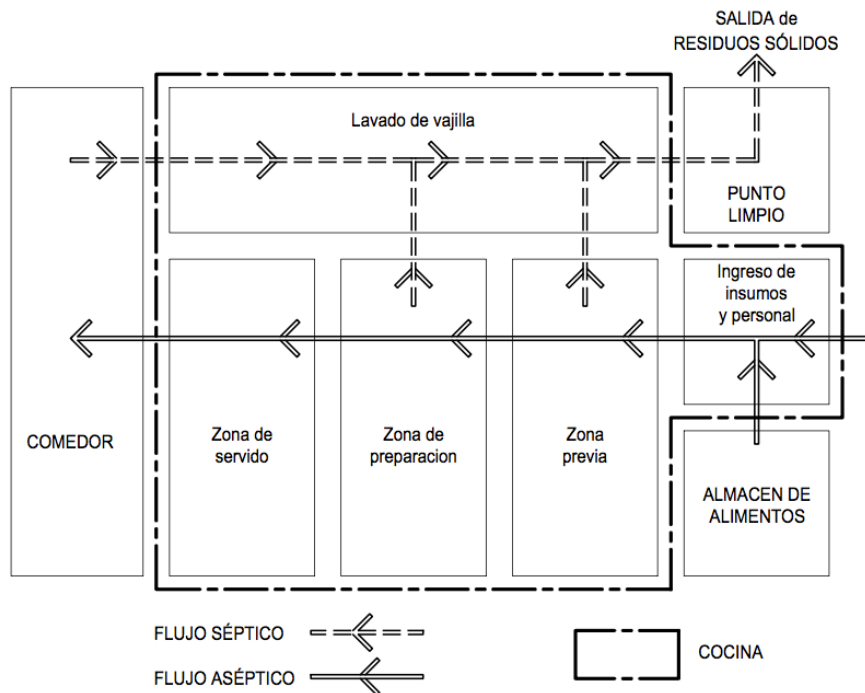
<sup>18</sup> Ver lo señalado en la NTP 900.058.2005 "Gestión Ambiental. Gestión de residuos. Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos" o marco normativo vigente.



**Artículo 10.- Cocina**

- a. Es el ambiente de uso exclusivo donde se preparan alimentos saludables para el consumo de la comunidad educativa. Debe complementarse con el almacén de alimentos, depósito de combustible y cuarto de limpieza.
- b. La cocina no debe tener conexiones directas (puerta, ventana o similar) con otros ambientes que puedan suponer contaminación de los alimentos, especialmente con ambientes de servicios higiénicos, puntos de acopio u otros.
- c. La distribución espacial de la cocina debe permitir la preparación de alimentos saludables de manera ordenada, que procure evitar contaminación cruzada y contribuya a garantizar la inocuidad de los alimentos.
- d. El ingreso a la cocina debe contar con un pediluvio o bandeja desinfectante para calzado.
- e. La cocina se organiza en las siguientes zonas:
  - Zona previa (descongelación, corte, desinfección de alimentos, etc.).
  - Zona de preparación del alimento (cocina caliente, cocina fría).
  - Zona de servido (servido en platos).
  - Zona de lavado de vajilla.
- f. Las zonas mencionadas, dependiendo de su complejidad, pueden constituir ambientes separados.

**Figura N° 5. Esquema de zonificación**



Fuente: Elaboración propia.

- g. El artefacto de cocina puede ser cocina convencional, cocina mejorada fija o cocina mejorada portátil.

- h. En caso se emplee artefacto de cocina convencional a gas, el balón de gas debe ubicarse fuera del ambiente de cocina, en un lugar ventilado y protegido de la manipulación indeseada.
- i. En caso se emplee artefacto de cocina mejorada, se debe considerar que el diseño del techo permita el pase de la chimenea.
- j. La cocina debe complementarse con vestuarios para el personal considerando lo desarrollado en el numeral 7.7 de la presente Norma Técnica.
- k. Se debe prever un sistema adecuado de extracción de humos o garantizar la adecuada renovación del aire en el ambiente.
- l. Se debe prever espacios adecuados (gavetas, cajones, u otros) para el guardado de utensilios de cocina.
- m. Las cocinas se clasifican en los siguientes tipos, según el número de raciones a prepararse:

**Cuadro N° 4: Clasificación de tipos de cocina**

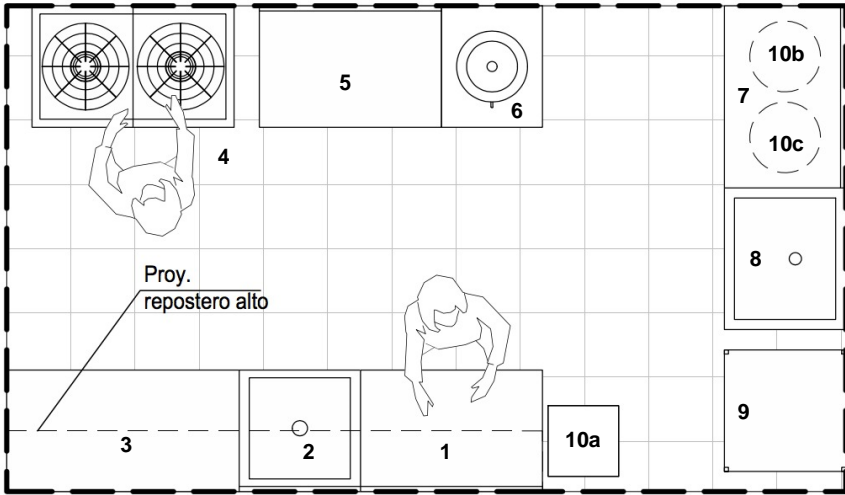
TIPO	RACIONES (1)	ÁREA	ARTEFACTO DE COCCIÓN (2)
A	Hasta 150	No menor a 10.00 m <sup>2</sup>	Cocina convencional (sin estación de servido)
B		No menor a 11.30 m <sup>2</sup>	Cocina convencional (con estación de servido)
C	151 a 300	No menor a 13.50 m <sup>2</sup>	Cocina convencional
D	301 a 900	No menor a 24.30 m <sup>2</sup>	Cocina convencional
E	901 a más	No menor a 32.30 m <sup>2</sup>	Cocina convencional

Fuente: Elaboración propia.

**Nota:**

- (1) Para determinar el número de raciones se debe considerar la mitad del número total de estudiantes del turno de mayor matrícula.
- (2) Para el diseño de cocinas con artefacto de cocina mejorada fija o cocina mejorada portátil, considerar lo desarrollado en el Anexo 1 de la presente Norma Técnica.

**Cuadro N° 5: Ficha técnica del ambiente cocina tipo A**

Nombre	COCINA TIPO A	
Área	10.00 m <sup>2</sup>	No requiere de un espacio para refrigerar o congelar alimentos. Requiere de un almacén de alimentos tipo I anexo. Ver Cuadro N° 10 y Cuadro N° 11.
<b>Dotación Básica</b>		
<b>Zona previa</b>	1. Mesa de trabajo 2. Poza de lavado	
<b>Zona de preparación</b>	3. Mesa de trabajo 4. Cocina convencional	
<b>Zona de servido</b>	5. Mesa de servido 6. Contenedor de agua	
<b>Zona de lavado de vajilla</b>	7. Mesa de trabajo 8. Poza de lavado de vajilla 9. Anaquel de secado	
<b>Zona de punto limpio</b>	10a. Contenedor con tapa para residuos sólidos orgánicos 10b. Contenedor con tapa para residuos sólidos aprovechables 10c. Contenedor con tapa para residuos sólidos no aprovechables	

Fuente: Elaboración propia.



**Cuadro N° 6: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo B**

Nombre		COCINA TIPO B	
Área	11.30 m <sup>2</sup>	Requiere de un espacio para refrigerar alimentos y de un almacén de alimentos tipo I anexo. Ver Cuadro N° 10 y Cuadro N° 11.	
<p><b>Dotación Básica</b></p> <p><b>Zona previa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Poza de lavado</li> <li>Refrigerador (*)</li> </ol> <p><b>Zona de preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Cocina convencional</li> </ol> <p><b>Zona de servicio:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Estación de servido</li> <li>Contenedor de agua</li> </ol> <p><b>Zona de lavado de vajilla:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Mesa de desconche</li> <li>Poza de lavado de vajilla</li> <li>Anaqueles de secado</li> </ol> <p><b>Zona de punto limpio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos orgánicos</li> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos aprovechables</li> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos no aprovechables</li> </ol>			
<p>Iluminación natural, Ventilación cruzada, Ingreso de vajilla sucia, Proy. repostero alto, Área de diseño</p>			

Fuente: Elaboración propia

(\*) Según se requiera.

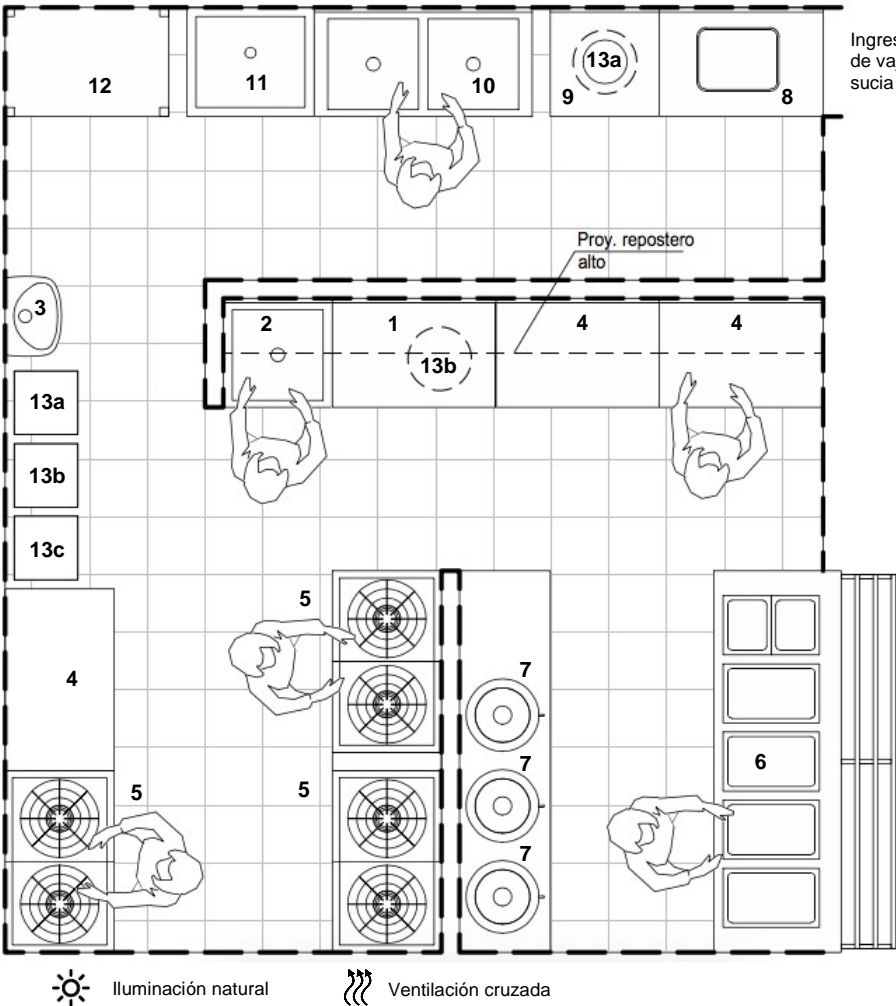
**Cuadro N° 7: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo C**

Nombre		COCINA TIPO C	
Área	13.50 m <sup>2</sup>	Requiere de un almacén de alimentos tipo II anexo. Ver Cuadro N° 10 y Cuadro N° 11.	
<p><b>Dotación Básica</b></p> <p><b>Zona previa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Poza de lavado</li> <li>Lavadero para manos</li> </ol> <p><b>Zona de preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Cocina convencional</li> </ol> <p><b>Zona de servicio:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Estación de servido</li> <li>Contenedores de agua</li> </ol> <p><b>Zona de lavado de vajilla:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mesa de trabajo</li> <li>Mesa de desconche</li> <li>Poza de lavado de vajilla</li> <li>Anaqueles de secado</li> </ol> <p><b>Zona de punto limpio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos orgánicos</li> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos aprovechables</li> <li>Contenedor con tapa para residuos sólidos no aprovechables</li> </ol>			
<p>Iluminación natural, Ventilación cruzada, Ingreso de vajilla sucia, Proy. repostero alto, Área de diseño</p>			

Fuente: Elaboración propia



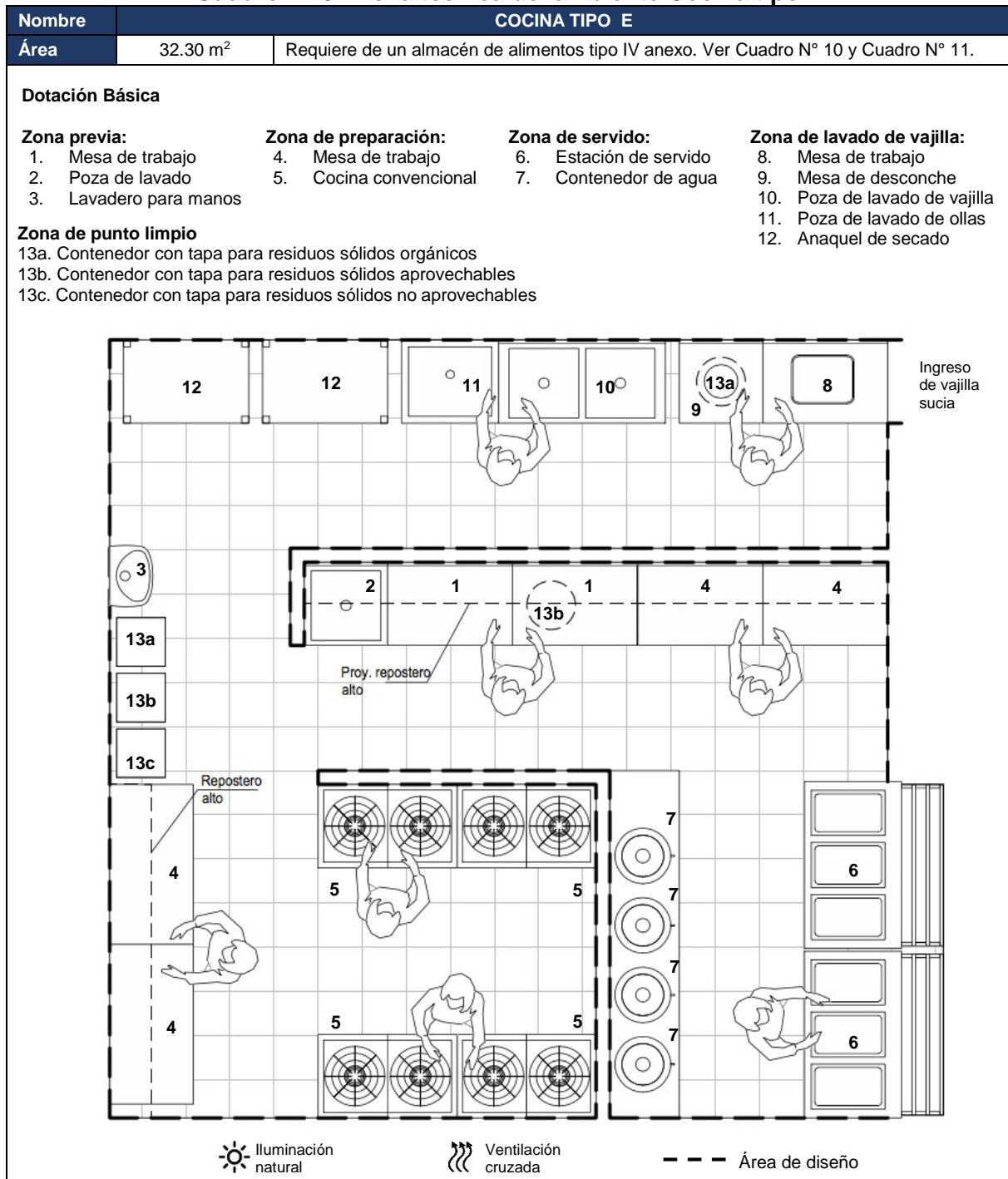
**Cuadro N° 8: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo D**

Nombre	COCINA TIPO D	
Área	24.30 m <sup>2</sup>	Requiere de un almacén de alimentos tipo III anexo. Ver Cuadro N° 10 y Cuadro N° 11.
<p><b>Dotación Básica</b></p> <p><b>Zona previa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mesa de trabajo</li> <li>2. Poza de lavado</li> <li>3. Lavadero para manos</li> </ol> <p><b>Zona de preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Mesa de trabajo</li> <li>5. Cocina convencional</li> </ol> <p><b>Zona de lavado de vajilla:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Estación de lavado</li> <li>7. Contenedor de agua</li> <li>8. Mesa de trabajo</li> <li>9. Mesa de desconche</li> <li>10. Poza de lavado de vajilla</li> <li>11. Poza de lavado de ollas</li> <li>12. Anaquel de secado</li> </ol> <p><b>Zona de punto limpio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13a. Contenedor con tapa para residuos sólidos orgánicos</li> <li>13b. Contenedor con tapa para residuos sólidos aprovechables</li> <li>13c. Contenedor con tapa para residuos sólidos no aprovechables</li> </ol>  <p style="text-align: right;">Ingreso de vajilla sucia</p> <p style="text-align: center;">Proy. repostero alto</p> <p style="text-align: center;">- - - Área de diseño</p>		

Fuente: Elaboración propia.



**Cuadro N° 9: Ficha técnica del ambiente Cocina tipo E**



Fuente: Elaboración propia

**Artículo 11.- Almacén de alimentos**

- a. Es el ambiente para almacenar, exclusivamente, insumos para la preparación de alimentos de manera ordenada y en condiciones de higiene. En este ambiente no se pueden almacenar objetos y/o productos de limpieza, vestimenta u otros que puedan suponer contaminación de los alimentos.
- b. El almacén de alimentos no debe tener conexiones directas con otros ambientes que puedan suponer contaminación de los alimentos.



- c. Los muebles y equipos que se empleen para el almacenamiento de alimentos deben responder a las necesidades de conservación de los mismos, pudiendo ser parihuelas, anaqueles, estantes, refrigeradores y congeladores.
- d. La disposición de los muebles del almacén debe permitir la correcta circulación de las personas, así como la manipulación adecuada de los alimentos.
- e. El ingreso al almacén de alimentos debe contar con un pediluvio o bandeja desinfectante para calzado.
- f. Los estantes y parihuelas deben garantizar que los alimentos se encuentren a no menos de 0.20 m desde el nivel del piso. Asimismo, la parte más alta de cualquier mueble para el almacenamiento de alimentos debe estar distanciada al menos 0.60 m de la parte más baja del techo. Los estantes deben estar distanciados de los muros al menos 0.20 m.
- g. Las ventanas del almacén deben estar orientadas, diseñadas y/o acondicionadas de manera que se evite el asoleamiento directo al interior del ambiente. Asimismo, su disposición debe permitir la ventilación cruzada.
- h. Según el área, mobiliario y equipamiento que contienen, los almacenes de alimentos se clasifican en los siguientes tipos:

**Cuadro N° 10: Tipos de almacén de alimentos**

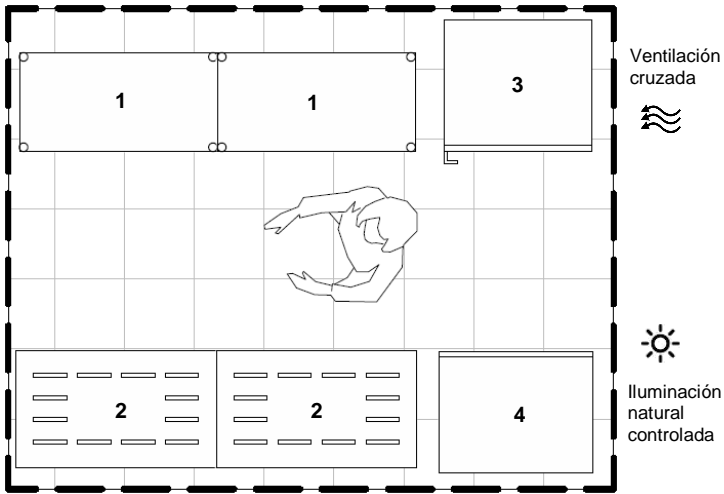
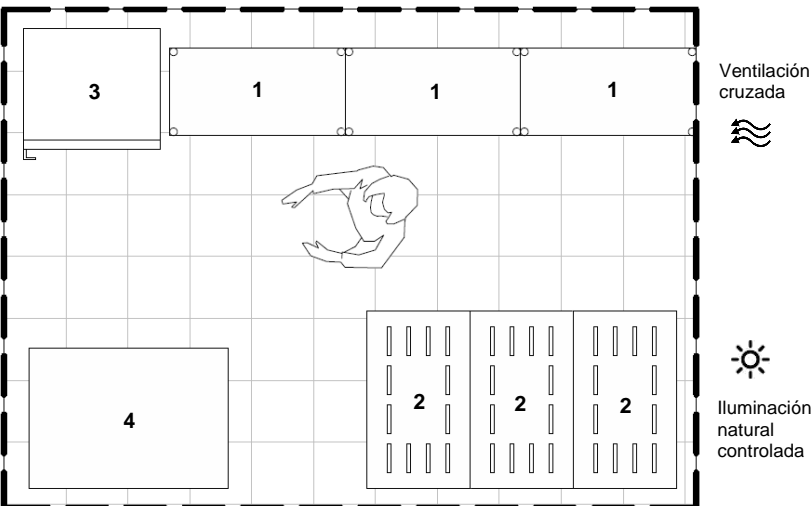
TIPO	ÁREA
I	No menor a 4.20 m <sup>2</sup>
II	No menor a 6.00 m <sup>2</sup>
III	No menor a 9.00 m <sup>2</sup>
IV	No menor a 10.30 m <sup>2</sup>

El área establecida para el almacén de alimentos puede ser mayor en función de la cantidad y las características del mobiliario y equipamiento; y de la cantidad de alimentos a almacenarse.

Fuente: Elaboración propia

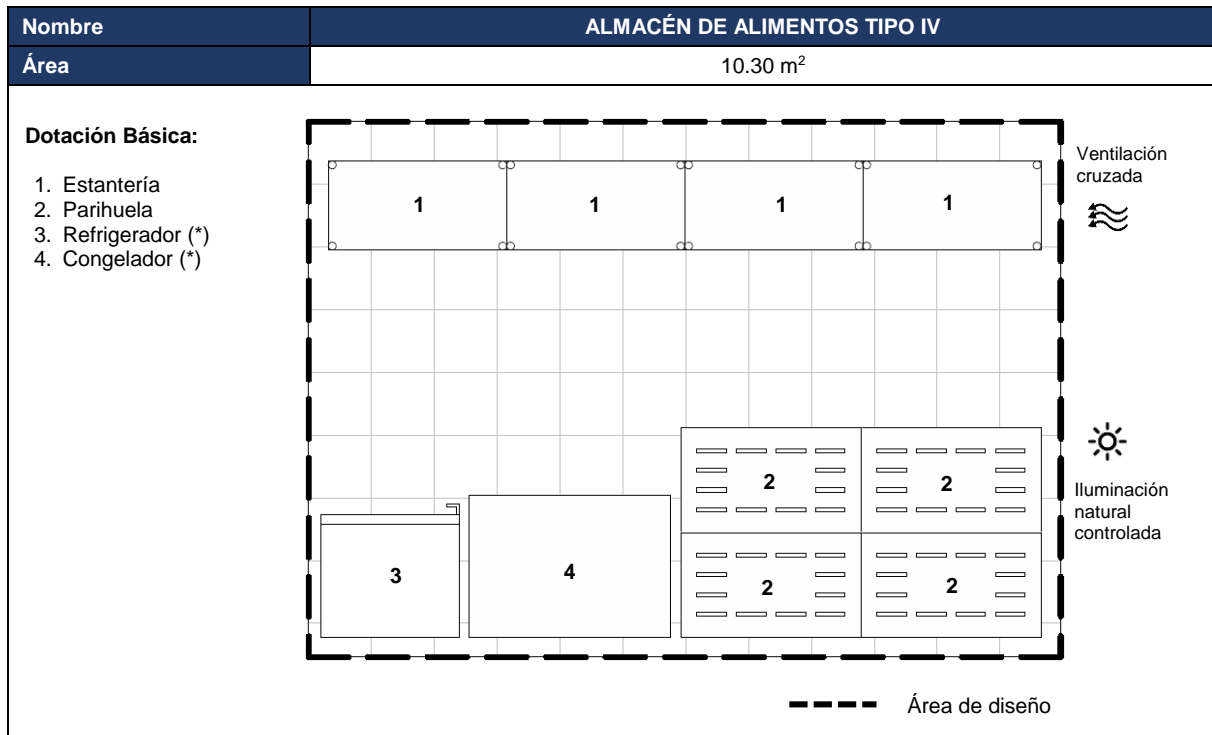
**Cuadro N° 11: Ficha técnica del Almacén de alimentos tipo I, II, III y IV**

Nombre	ALMACÉN DE ALIMENTOS TIPO I
Área	4.20 m <sup>2</sup>
Dotación Básica:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estantería</li> <li>2. Parihuela</li> </ol>	

Nombre	ALMACÉN DE ALIMENTOS TIPO II
Área	6.00 m <sup>2</sup>
<p><b>Dotación Básica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estantería</li> <li>2. Parihuela</li> <li>3. Refrigerador (*)</li> <li>4. Congelador (*)</li> </ol>	 <p style="text-align: center;">- - - - - Área de diseño</p>
Nombre	ALMACÉN DE ALIMENTOS TIPO III
Área	9.00 m <sup>2</sup>
<p><b>Dotación Básica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estantería</li> <li>2. Parihuela</li> <li>3. Refrigerador (*)</li> <li>4. Congelador (*)</li> </ol>	 <p style="text-align: center;">- - - - - Área de diseño</p>







Fuente: Elaboración propia.

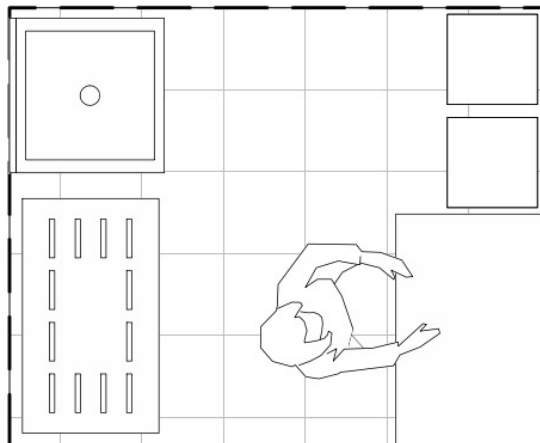
Nota:

(\*) Según se requiera.

i. Previamente al ingreso del almacén debe implementarse un espacio para la recepción e inspección de los alimentos e insumos. Este espacio debe ser diseñado considerando lo siguiente:

- Debe ser techado.
- Debe contar con al menos una mesa de trabajo.
- Debe estar dotado de un lavadero, contenedores para la segregación de residuos sólidos (punto limpio) y parihuela y/o estantería.
- Su área no debe ser menor a 3.60 m<sup>2</sup>.
- Puede ser empleado para la recepción de raciones dotadas en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

**Figura N° 6. Espacio para la recepción e inspección de alimentos e insumos**



Fuente: Elaboración propia.



## Artículo 12.- Depósito de combustible

- a. Es el ambiente o espacio de uso exclusivo para almacenar combustible que se emplea para el funcionamiento de los artefactos de cocina convencional o mejorada. Para el caso de cocinas convencionales, se trata de balones de gas. Para el caso de cocina mejorada, se trata de biomasa (leña, bosta o carbón vegetal).
- b. El depósito de combustible debe ser un espacio o ambiente independiente y ventilado.

### (i) Depósito de combustible para balones de gas

- Toda instalación de gas debe seguir lo establecido en la Norma EM.040 "Instalaciones de gas" del RNE.
- Debe permitir el apoyo del balón sobre una superficie seca.
- Debe tener una cobertura (techo) que proteja al balón de la radiación y de las precipitaciones.
- Los balones deben estar protegidos de la manipulación de personal no autorizado y/o estudiantes.
- El cálculo de este espacio o ambiente debe efectuarse considerando la cantidad y tamaño de los balones de gas a guardarse y, en caso se requiera, considerando un espacio de circulación adecuado para la manipulación de los mismos.
- Los vanos deben cumplir con lo especificado en las normas de seguridad sobre la materia.

### (ii) Depósito de combustible tipo biomasa (leña, bosta o carbón vegetal)

- Debe permitir el apoyo del combustible (costales de bosta, pilas de leña o costales de carbón vegetal) sobre una superficie seca que se encuentre a no menos de 0.20 m sobre el nivel del piso terminado.
- Debe tener una cobertura (techo) que proteja de la radiación y de las precipitaciones.
- Debe estar delimitado por un cerco o similar que restrinja el acceso de los estudiantes y animales.
- Debe ubicarse a no menos de 15.00 m de distancia de los accesos o ventanas a los demás ambientes.
- El área de este ambiente no debe ser menor a 3.00 m<sup>2</sup>.

## Artículo 13.- Cuarto de limpieza

- a. Es el ambiente de uso exclusivo para el guardado de implementos (escobas, recogedores, trapeadores, entre otros) y productos químicos empleados para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que forman parte de los ambientes donde se almacenan, preparan, expenden y consumen alimentos. Puede ser compartido con el cuarto de limpieza del local educativo.
- b. El cuarto de limpieza debe contar con lo siguiente:
  - Espacio para el guardado de implementos y productos químicos.
  - Lavadero exclusivo para la limpieza de escobas, trapeadores, recipientes, escobillas, entre otros.
- c. El área de este ambiente no debe ser menor a 1.50 m<sup>2</sup>.



### Artículo 14.- Implementación de ambientes

La implementación del quiosco, comedor y cocina debe complementarse con el almacén de alimentos, depósito de combustible y cuarto de limpieza, según lo indicado en el cuadro siguiente:

**Cuadro N° 12: Implementación de ambientes y complementos**

Ambientes	Complementos		
	Almacén de alimentos (*)	Depósito de combustible	Cuarto de limpieza
Quiosco	-	-	Área no menor a 1.50 m <sup>2</sup>
Comedor	-	-	-
Cocina tipo A	Tipo I (4.20 m <sup>2</sup> )	Para depósito de balones de gas, el área es variable, en función de la cantidad de balones a almacenar.	Área no menor a 1.50 m <sup>2</sup>
Cocina tipo B	Tipo I (4.20 m <sup>2</sup> )		
Cocina tipo C	Tipo II (6.00 m <sup>2</sup> )		
Cocina tipo D	Tipo III (9.00 m <sup>2</sup> )		
Cocina tipo E	Tipo IV (10.30 m <sup>2</sup> )	Para depósito de biomasa, el área es no menor a 3.00m <sup>2</sup>	

Fuente: Elaboración propia.

Nota:

(\*) El área establecida para el almacén de alimentos puede ser mayor en función de la cantidad y las características del mobiliario y equipamiento; y de la cantidad de alimentos a almacenarse.

### Artículo 15.- Cafetería

a. La cafetería comprende los siguientes ambientes:

- Comedor de la cafetería
- Cocina
- Almacén de alimentos
- Depósito de combustible
- Cuarto de limpieza
- Zona de atención (opcional)<sup>19</sup>

Estos ambientes permiten la preparación, conservación, almacenamiento, expendio y consumo de alimentos saludables. Deben ubicarse de manera contigua y estar relacionados funcionalmente entre sí.

b. Para el dimensionamiento de los ambientes que conforman la cafetería, se debe considerar lo establecido en el cuadro siguiente:

**Cuadro N° 13: Área de los ambientes que conforman la cafetería**

Tipos de cafetería	Número de raciones (3)	Área de ambientes (1) (2)					
		Comedor de la cafetería (4) (5) (6)	Cocina	Almacén de alimentos	Depósito de combustible	Cuarto de limpieza	Zona de atención (opcional)
Tipo I	Hasta 150	No menor de 30.00 m <sup>2</sup>	Tipo B 11.30 m <sup>2</sup>	Tipo I 4.20 m <sup>2</sup>	Para depósito de balones de gas, el área es variable, en función de la cantidad de balones a almacenar.	No menor a 1.50 m <sup>2</sup>	No menor a 2.70 m <sup>2</sup>
Tipo II	151 a 300	No menor de 60.00 m <sup>2</sup>	Tipo C 13.50 m <sup>2</sup>	Tipo II 6.00 m <sup>2</sup>			
Tipo III	301 a 900	No menor de 90.00 m <sup>2</sup>	Tipo D 24.30 m <sup>2</sup>	Tipo III 9.00 m <sup>2</sup>			

<sup>19</sup> El requerimiento de implementación de la "zona de atención" para el caso de la cafetería resulta opcional toda vez que la "zona de servido", que se encuentra directamente relacionada con el comedor (área de mesas), puede resultar suficiente para la atención de los usuarios en la entrega de alimentos.

**PERÚ**Ministerio  
de Educación**CRITERIOS DE DISEÑO  
PARA AMBIENTES DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS LOCALES  
EDUCATIVOS DE LA EDUCACIÓN BÁSICA**

<b>Tipo IV</b>	901 a más	No menor de 120.00 m <sup>2</sup>	Tipo E 32.30 m <sup>2</sup>	Tipo IV 10.30 m <sup>2</sup>	Para depósito de biomasa, el área es no menor a 3.00m <sup>2</sup>		
----------------	-----------	--------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	---	--	--

**Fuente:** Elaboración propia.**Nota:**

- (1) Estas áreas pueden ser mayores en función de la cantidad y las características del mobiliario, equipamiento y usuarios.
- (2) Ver las características y condiciones de diseño del comedor, cocina, almacén de alimentos, depósito de combustible y cuarto de limpieza en el Título III de la presente Norma Técnica. Ver las características y condiciones de diseño de la zona de atención en el 7.3 de la presente Norma Técnica.
- (3) El número de raciones corresponde a la cantidad de personas atendidas por la cafetería. Para determinar el número de raciones se debe considerar la mitad del número total de estudiantes del turno de mayor matrícula.
- (4) No aplica a servicios educativos unidocentes y polidocentes incompletos o multigrado que cuentan con ratios establecidos en las normas técnicas específicas de infraestructura educativa emitidas por el Minedu.
- (5) De requerir un comedor para el uso exclusivo del personal docente, administrativo y de servicio, el área de este ambiente no debe ser menor a 7.20 m<sup>2</sup>.
- (6) El área del comedor de la cafetería forma parte de la sumatoria del área total del comedor y/o los ambientes que hagan de sus veces, conforme a lo regulado en el artículo 9.

**TÍTULO IV. RESPONSABILIDADES****Artículo 16. Responsabilidades del Minedu****16.1 Responsabilidades de la DINOR**

- a. Difundir la presente Norma Técnica a las direcciones y programas del Ministerio de Educación involucradas en el diseño de ambientes para los locales educativos de Educación Básica; Direcciones Regionales de Educación (DRE) o la que haga sus veces; y Unidades de Gestión Local (UGEL) para su adecuada implementación y cumplimiento.
- b. Efectuar el seguimiento y evaluación de la aplicación y difusión de la presente Norma Técnica.
- c. Brindar asesoramiento sobre la aplicación de la presente Norma Técnica, mediante la atención a consultas y/o emisión de pronunciamientos respecto de la interpretación y/o aplicación de las disposiciones contenidas en la misma.

**Artículo 17. Responsabilidades de las instancias descentralizadas****17.1 Responsabilidades de la DRE**

- a. Implementar la presente Norma Técnica, en los asuntos de su competencia y en concordancia con las políticas educativas nacionales.
- b. Supervisar a las UGEL de su jurisdicción en el cumplimiento de las responsabilidades previstas en la presente Norma Técnica.
- c. Informar a la DIGEIE sobre el cumplimiento de la presente Norma Técnica, en virtud de la información recibida por la UGEL y/o por la supervisión realizada de oficio.

**17.2 Responsabilidades de la UGEL**

- a. Supervisar a las IIEE de su jurisdicción, en la implementación de la presente Norma Técnica, así como identificar las necesidades de infraestructura y equipamiento.
- b. Remitir a la DRE, o el que haga sus veces, información sobre el cumplimiento de la presente Norma Técnica.



PERÚ

Ministerio  
de Educación

CRITERIOS DE DISEÑO  
PARA AMBIENTES DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS LOCALES  
EDUCATIVOS DE LA EDUCACIÓN BÁSICA

## DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

**PRIMERA.** - La prelación normativa para aplicar las disposiciones referidas al diseño de los ambientes de almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en los locales educativos de la Educación Básica, siguen el siguiente orden: (i) Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE, (ii) Norma Técnica de Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa y (iii) las normas técnicas de infraestructura específicas según el servicio educativo, y (iv) la presente Norma Técnica.

**SEGUNDA.** - Las intervenciones que se realicen en ambientes existentes con dimensiones menores a las señaladas en la presente Norma Técnica pueden mantener su área siempre que se garantice que las actividades puedan realizarse, ya sea en el mismo ambiente o en otro distinto, y cumplan con lo regulado por el RNE.

**TERCERA.** - El diseño de la infraestructura educativa para las IIEE públicas debe considerar los estándares de calidad<sup>20</sup> que el Sector Educación emite, en cuanto a la elección de materiales, acabados, mobiliario, equipamiento, entre otros aspectos, complementando las disposiciones señaladas en la presente Norma Técnica.

**CUARTA.** - Los criterios para el diseño de ambientes destinados al almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en los locales educativos de la Educación Básica son definidos conforme a las disposiciones contenidas en la presente Norma Técnica, debiendo prevalecer estas sobre cualquier disposición o acto que las contravengan.

**QUINTA.** - Por excepción, la presente Norma Técnica no es aplicable a las inversiones que se realicen mediante la modalidad de Obras por Impuestos, cuando a la fecha de publicación de la presente Norma el proyecto de inversión se encuentre en etapa de elaboración del Expediente Técnico, en el marco de la Ley N° 29230, Ley que impulsa la inversión pública regional y local con participación del sector privado, y su Reglamento.

De la misma manera, no será aplicable, en el caso de los proyectos en el marco del Decreto Legislativo N° 1362 y su Reglamento, bajo la modalidad de Asociaciones Público Privadas, mediante el mecanismo de iniciativa privada cofinanciada, cuando a la fecha de publicación de la presente norma dichos proyectos se encuentren en la Fase de Formulación o en las siguientes fases.

**SEXTA.** - La presente Norma Técnica es aplicable, en lo que corresponda, para las instituciones educativas que son usuarias del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

<sup>20</sup> Reglamento del Decreto Legislativo N° 1252, Decreto Legislativo que crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones, aprobado con Decreto Supremo N° 284-2018-EF.



PERÚ

Ministerio  
de Educación

CRITERIOS DE DISEÑO  
PARA AMBIENTES DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LOS LOCALES  
EDUCATIVOS DE LA EDUCACIÓN BÁSICA

## DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

**PRIMERA.** - Para intervenciones en la infraestructura de las IIEE públicas, las cuales se desarrollan en el marco de la normativa del Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones y sus directivas, la presente Norma Técnica, luego de su entrada en vigencia es aplicable y de obligatorio cumplimiento para los proyectos de inversión (PI) que se encuentren en la Fase de Formulación y Evaluación que no hayan sido declarados viables en el Banco de Inversiones, y, para las Inversiones de Optimización, Ampliación Marginal, Reposición y Rehabilitación (IOARR) que se encuentren en elaboración y cuya aprobación aún no se haya registrado en el Banco de Inversiones.

Asimismo, la presente Norma Técnica es aplicable en la Fase de Ejecución, cuando los proyectos de inversión o Inversiones de Optimización, Ampliación Marginal, Reposición y Rehabilitación (IOARR) se encuentren en elaboración del Expediente Técnico hasta antes del documento que aprueba el mismo, y registrado en el Banco de Inversiones, y/o para aquellos estudios de preinversión viables o Expedientes Técnicos aprobados que hayan perdido vigencia y requieran su actualización.

**SEGUNDA.** - Para las intervenciones en la infraestructura de las IIEE privadas, la presente Norma Técnica es aplicable y de obligatorio cumplimiento para aquellas intervenciones en las que, a la fecha de su entrada en vigencia, no se haya presentado el expediente para la obtención de la licencia de edificación ante la Municipalidad correspondiente, conforme a las normas aplicables.

## ANEXO

**Anexo N° 1. Consideraciones para la implementación de artefacto de cocina mejorada.**

Las consideraciones indicadas en el presente Anexo son de carácter referencial y tienen el fin de ayudar al diseño y dimensionamiento de los ambientes materia de la presente Norma Técnica. Los tipos de Cocinas Mejoradas que se implementen en los ambientes desarrollados en la presente Norma Técnica deben cumplir lo establecido en la Norma Técnica "Cocina Mejorada" (aprobada mediante Decreto Supremo N° 013-2018-VIVIENDA). Asimismo, deben encontrarse certificados por el SENCICO, según la normativa vigente.

**Cuadro N° 14: Cocina mejorada portátil**

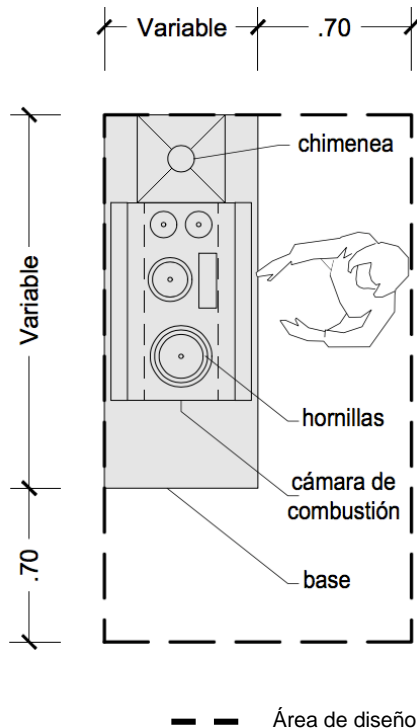
CONSIDERACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE COCINA MEJORADA PORTÁTIL	
	<p><b>Consideraciones:</b></p> <p><u>Características generales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Está fabricada de acero.</li><li>- Tiene una hornilla.</li><li>- Emplea leña como combustible.</li></ul> <p><u>Dimensiones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Frente: entre 0.60 m y 0.75 m.</li><li>- Fondo: entre 0.60 m y 0.75 m.</li><li>- Altura: entre 0.60 m y 0.80 m (sin chimenea).</li></ul> <p><u>Circulación y ubicación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Debe haber al menos 0.70m libres alrededor de la cocina con el fin de permitir la aproximación del usuario y la manipulación de la olla.</li><li>- La cámara de combustión debe estar preferentemente frente al ingreso de aire al ambiente.</li></ul> <p><u>Chimenea:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- No se puede instalar la cocina mejorada dentro de un ambiente con techo de concreto si el ambiente está en el primer piso y pertenece a una edificación que tiene dos pisos o más.</li><li>- Se recomienda que la altura del ambiente no sea mayor a 3.70m.</li><li>- La chimenea debe sobresalir de al menos 0.40m de la superficie exterior del techo.</li><li>- El espacio exterior debe estar libre de árboles o edificaciones de mayor altura que impidan la circulación del aire.</li></ul>

**Fuente:** Elaboración propia en base a especificaciones técnicas ofrecidas por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



### Cuadro N° 15: Cocina mejorada fija

#### CONSIDERACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE COCINA MEJORADA FIJA



**Consideraciones:**

Características generales:

- Está fabricada de albañilería.
- Tiene una o más hornillas.
- Emplea leña, bosta, carbón vegetal u otro tipo de biomasa como combustible.

Dimensiones:

- Ancho: Entre 0.60 m y 0.70 m aproximadamente
- Largo: Entre 1.00 m y 1.70 m aproximadamente

Circulación y ubicación:

- Debe haber al menos 0.70 m libres alrededor de la cocina con el fin de permitir la aproximación del usuario y la manipulación de las ollas.
- Considerar una distancia mínima de 0.50 m entre la Cocina Mejorada y el depósito de combustible.
- Ventilación: La cocina mejorada debe estar ubicada de tal manera que aproveche el ingreso de flujo de aire a la altura del ingreso de leña de la cámara de combustión.

Chimenea:

- Se recomienda que la altura del ambiente no sea menor a 2,40 m.
- La chimenea debe sobresalir de al menos 0.40m de la superficie exterior del techo.

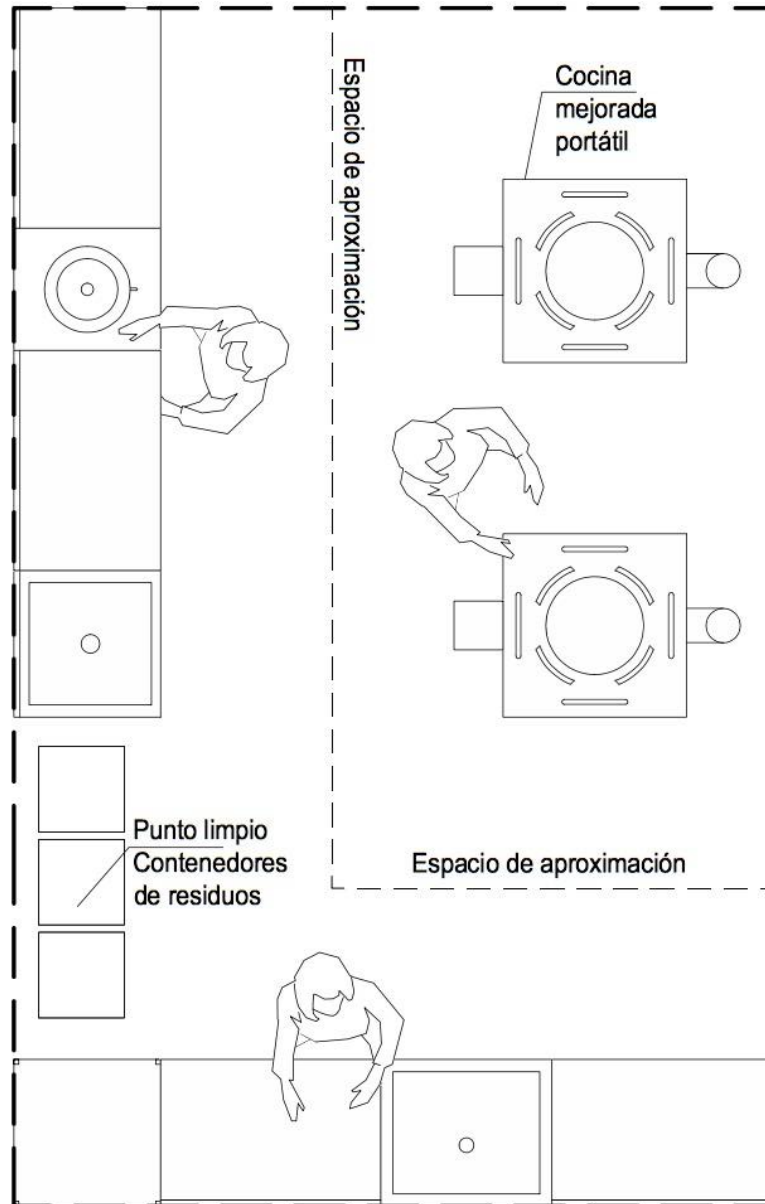
**Fuente:** Elaboración propia en base a los manuales para el instalador de cocinas mejoradas "Inkawasi", "Selva" y "Caralia" publicados por el Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social - FONCODES con el apoyo del Proyecto Energía, Desarrollo y Vida EnDev GIZ Perú.





### Cuadro N° 16: Ambiente de cocina con artefacto de cocina mejorada portátil

#### ESQUEMA REFERENCIAL DE AMBIENTE DE COCINA CON ARTEFACTO DE COCINA MEJORADA PORTÁTIL



Fuente: Elaboración propia en base a especificaciones técnicas ofrecidas por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.