



ANEXO II
KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES
Resolución Provincial 23/12 - Ley Nacional N° 27642

Los alimentos que se ofrecerán en el kiosco deben pertenecer a los grupos de alimentos 1 a 5 promovidos en la “Gráfica de la Alimentación Saludable”: verduras y frutas; legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, queso y yogur; carnes y huevos; aceites, frutas secas y semillas. Priorizando los alimentos naturales y de buena calidad nutricional. Se deben desestimar los alimentos del grupo 6: grasas y azúcares.

Algunas ideas saludables son:

- Frutas frescas
- Ensalada de frutas
- Licuados de frutas con agua o leche
- Agua mineral
- Helados de frutas caseros
- Gelatina con frutas
- Yogur firme, batido o bebible
- Pochoclo
- Granola o mix de cereales (sin azúcar)
- Frutas secas (nueces, almendras, avellanas, maníes sin salar) y/o desecadas (ciruelas, uvas, higos, duraznos)
- Semillas sin salar (pipas)
- Galletitas caseras
- Barras de cereal caseras
- Bizcochuelo, budín o muffins caseros con frutas
- Galletitas de leche sin relleno tipo Maná, Vocación u Okebón
- Pancitos saborizados (queso, orégano, cebolla, etc.)
- Chipá casero



-En caso de cantinas y/o buffet, los alimentos como tartas, empanadas, sándwiches, etc. deben estar envasados y certificados por la autoridad competente. (Resolución 23/12)

-Se sugiere ofrecer **porciones individuales** de alimentos, aproximadamente 40-50 g (tortas, budines, tartas, etc.) y los alimentos como copos, semillas, frutas secas, etc. envasarlos en **porciones de 30 gramos**.

- Ofrecer productos aptos para personas celíacas (sin TACC) y personas que deban sostener dieta específica por ejemplo diabetes o hipertensión por otras razones de salud, envasados y aprobados por autoridad sanitaria competente.

- Es de fundamental importancia el conocimiento y la aplicación de “**Normas Higiénico Sanitarias y Buenas prácticas de manufactura para la manipulación segura de los alimentos**” para las personas que elaboran los alimentos (docentes, auxiliares, padres, madres, estudiantes, etc.). Las personas que elaboran alimentos deben tener el carnet de manipulador de alimentos.



- Los kioscos deberán abrir luego del servicio de desayuno y/o merienda, permanecer cerrados durante las prestaciones de comedor y, los horarios estarán consensuados para no interferir con el normal funcionamiento y objetivo del mismo.
- Deben incluir la difusión de mensajes con Cartelería u otros medios de difusión que promuevan una alimentación saludable en la escuela, especialmente en cercanías a los kioscos, cantinas y/o buffets.
- No está permitido comercializar:
 - Bebidas alcohólicas, bebidas energizantes, jugos artificiales, aguas saborizadas, gaseosas, jugos a base de soja y café.
 - Golosinas: chicles, mielcitas, caramelos, chupetines, alfajores, chocolates, bombones, etc.
 - Sándwiches de fiambre (paleta, jamón, salame, mortadela). Embutidos (chorizo, morcilla, salchichas) panchos.
 - Postres de leche envasados. (Flan, postre de dulce de leche o chocolate, arroz con leche, etc.)
 - Hamburguesas industrializadas.
 - Aderezos: mayonesa, mostaza, ketchup, salsa golf, chimichurri, barbacoa, cheddar. Patés o picadillos.
 - Papas fritas, chizitos, palitos, conitos y otros snacks.
 - Galletitas saladas, fritas u horneadas con alto contenido de sal. (Tipo club social, Saladix, o similares).
 - Galletitas simples de chocolate y/o glaseadas y dulces rellenas, bañadas o glaseadas.
 - Tortas fritas, pan de grasa, bizcochos de grasa, facturas.
 - Caldos y sopas concentrados.
 - CUALQUIER OTRO ALIMENTO QUE CONTenga AL MENOS 1 SELLO DE ADVERTENCIA O LEYENDA PRECAUTORIA