



**PROTOCOLO PREVENCIÓN
Y DE ACTUACIÓN COVID 19**

REFRIGERIOS Y COMEDORES ESCOLARES



RN
RÍO NEGRO

EDUCACIÓN
Y DERECHOS
HUMANOS

INDICE

I. INTRODUCCIÓN	3
II. OBJETIVOS	4
III. ASPECTOS BÁSICOS DEL COVID-19	4
IV. MEDIDAS GENERALES DE SALUD, SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID 19	5
V. ÁMBITO DE LOS COMEDORES ESCOLARES	5
VI. ACCIONES ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR	6
VII. CONSIDERACIONES GENERALES	8
VIII. SUPERVISIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	8
IX. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	9
X. TRANSPORTE DE MERCADERÍAS	9
XI. NORMATIVA DE REFERENCIA	10



I- INTRODUCCIÓN

Los refrigerios y comedores escolares desempeñan una función nutricional, social y educativa sumamente importante, contribuyendo a la adquisición de hábitos alimentarios saludables, a la socialización y la convivencia. Si tenemos en cuenta que los niños/as de los sectores sociales más desfavorecidos realizan la ingesta principal de alimentos en la escuela, y que en sus hogares no tienen la posibilidad económica de acceder a una alimentación variada y completa, que incluya todos los grupos de alimentos, podemos concluir que el sector escolar está desperdiciándose de esta manera la posibilidad de que la escuela se constituya en un espacio propicio para que el niño/a adquiera una alimentación adecuada y segura, que posea los nutrientes necesarios, siendo fundamental para el crecimiento y desarrollo de los/las estudiantes.

Por todo ello; en este contexto de Pandemia por COVID 19 se requieren extremar todas las medidas sanitarias de prevención de seguridad e higiene recomendadas para evitar el contagio de la COVID-19, con el objetivo de contribuir a la creación de condiciones favorables para poder acceder de la forma más segura y saludable posible a los alimentos durante el horario escolar.

Apropiarse del presente Protocolo resulta un tema inherente a cada comunidad educativa, y un objetivo prioritario junto a la apropiación del protocolo Cuidarnos.

Mediante el presente protocolo se buscará fomentar dos (2) cuestiones básicas:

- a) Promover la alimentación saludable y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, a través de políticas de promoción y prevención.

- b) Entender al programa alimentario escolar como una oportunidad de adquirir hábitos de alimentación saludable (dimensión cognoscitiva) y a compartir y adquirir normas de conducta y prácticas alimentarias con docentes y entre pares (dimensión social) debido a que los niños/as transitan muchas horas en la escuela y en muchos casos adquieren sus comidas principales dentro de este ámbito.

Por tal motivo, resulta necesario contemplar los aspectos nutricionales, educativos, y de promoción de la salud; a través de un marco formal de recomendaciones tanto para el servido de las comidas y refrigerios como para quienes las sirven y posteriormente los comensales, que son los propios estudiantes y docentes (en aquellos casos en que permanecen durante todo el día en compañía de los estudiantes).

El presente protocolo será de aplicación en todas las Instituciones dependientes del Ministerio de Educación y Derechos Humanos - Consejo Provincial de Educación - Provincia de Río Negro, en que se brinda el servicio de “Refrigerios y / o Comedor Escolar”.



II- OBJETIVOS

- Establecer y respetar las diferentes medidas preventivas necesarias de salud, y seguridad e higiene establecidas en el presente protocolo, en el ámbito de los comedores escolares y momentos de refrigerios, para cuidar la salud y minimizar el riesgo de transmisión de COVID-19, tanto de los /las estudiantes, como del Personal Docente y no Docente.
- Contemplar para su apropiación, la incorporación del presente protocolo en los Planes Institucionales de cada Establecimiento con servicio de comedor y /o refrigerio, teniendo como base teórica y práctica, las medidas preventivas dispuestas en el presente documento.
- Propender a la difusión del mismo mediante el conocimiento apropiado de las familias de los/las estudiantes sobre todas las medidas de prevención adoptadas en el ámbito de los comedores escolares y momentos de refrigerios, aplicar, replicar o practicar algunas de ellas, en sus respectivos hogares y comunidad.
- Efectivizar en la práctica las formas correctas y adecuadas de manipulación de alimentos para su preparación, conservación y consumo.

III-ASPECTOS BÁSICOS DEL COVID-19

No deberán asistir a la institución ni al área de comedores escolares y /o refrigerios, ningún estudiante, personal Docente, no Docente u otra persona que presente síntomas compatibles con Covid 19 o que se encuentren en aislamiento. Así como tampoco aquellas personas que sean contacto estrecho de un caso positivo. Exceptuar de asistir a la institución y/o espacio de refrigerios y /o comedores escolares a toda persona comprendida dentro de los grupos de población de riesgo en relación al Coronavirus (COVID-19), ya establecido en el Protocolo Cuidarnos Inciso 7, excepto que este se encuentren ya justificadas y /o autorizadas mediante las constancias necesarias.

Toda persona que presente síntomas relacionados con el COVID-19 deberá comunicarse en forma inmediata con el centro de salud más cercano, y dar aviso a la autoridad educativa correspondiente. En el caso de las/los estudiantes, si estos presentan síntomas estando en sus hogares, la familia deberá informar a la institución Educativa, luego de haberse comunicado con el centro médico correspondiente, no asistiendo al ámbito de refrigerios y comedores, ni de la escuela.

En el caso de que alguna persona presente síntomas compatibles con el Covid mientras se encuentra en la institución educativa, se deberá proceder como lo indica el “Protocolo Cuidarnos- Anexo II Guía orientativa ante un caso sospechoso”.

Se recomienda que todas las personas afectadas al área de refrigerios y/o comedores escolares, sepan reconocer los síntomas, presten atención a los mismos, aunque sean leves y procedan de acuerdo a lo que establece el presente documento y el protocolo Cuidarnos.



IV- MEDIDAS GENERALES DE SALUD, SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PREVENCIÓN DEL COVID 19

Higiene respiratoria: Toser o estornudar sobre el ángulo interno del codo o cubriéndose boca y nariz con un pañuelo desechable. De usar este último depositarlo inmediatamente en el recipiente de residuos y proceder a higienizarse las manos.

Uso de tapabocas: obligatorio para todos los integrantes de la comunidad educativa. Los mismos solo podrán retirarse al momento de ingerir los alimentos, teniendo especial cuidado de mantener el distanciamiento mínimo de 2 metros con los demás comensales. Utilizarlo correctamente cubriendo nariz, boca y mentón. Tener otro limpio de repuesto para cambiarlo en caso de que el que se está usando se ensucie o humedezca. Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca. Cabe mencionar que el empleo del tapabocas es recomendable recién a partir de los 3 años, para que el mismo sea efectivo, debe utilizarse correctamente y ser supervisado por un adulto.

Distanciamiento social. Mantenga en todo momento la distancia de seguridad 1-5 a 2 m. En lugares reducidos como el aula, salón de comedor o cocina podrá reducirse esta distancia a 1,5 metros pero usando permanente el tapabocas (todos) y máscara de acetato (solo el personal docente y no docente), además de las demás medidas recomendadas, para los momento de la circulación.

Higiene de manos: Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o desinfectarse con alcohol en gel (recordar que este último no reemplaza el lavado de manos si en las mismas hay suciedad).

Ventilación: Se deberá garantizar que en el espacio se cuente con aberturas que permitan la ventilación cruzada y circulación de aire permanente.

V- ÁMBITO DE REFRIGERIOS Y/O COMEDORES ESCOLARES

Organización del área refrigerios y/o comedores escolares.

Se han propuesto en lo que respecta a la organización de las áreas y los comensales:

Espacio físico: Utilizar para los momentos de refrigerios el espacio que se usaba habitualmente y/o el que determine la institución (aula, SUM, otros, etc), según corresponda. Para Servicio de Comedores utilizar el salón de comedores.

Servicio de refrigerio:

Organizar la distribución del servicio de refrigerios en el espacio habitual que corresponda, cumpliendo con las medidas establecidas de distanciamiento, higiene de manos, y demás medidas establecidas, evitando el contacto entre estudiantes, no compartiendo ni deambular.



- **Servicio de refrigerio:**

Organizar las comidas en varios turnos de ser muchos comensales, para que haya la menor cantidad en el interior y se pueda mantener entre ellos la distancia de seguridad en todo momento (1,5 mts a 2 metros entre asientos).

Distribuir los comensales según grupos a los que pertenezcan, es decir, grupos estables de comensales, que pueden interactuar entre sí y que correspondan en lo posible al mismo grado, nivel o turno a modo de ejemplo.

Eliminar en la medida de lo posible las zonas de uso colectivo (por ejemplo, si existe una zona de juegos en el interior del comedor, áreas de espera, etc.).

- **Área segura:** Disponer de un espacio dentro del establecimiento donde pueda aislarse preventivamente a quien pueda manifestar síntomas de COVID-19 hasta comunicarse con referentes de salud y recibir indicaciones. El mismo debe contar con la ventilación adecuada y con un kit de emergencias compuesto por mascarillas, barbijos, y guantes de látex.

VI-ACCIONES ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ACCIONES PREVIAS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Dejar un registro de los docentes y las/los estudiantes que lo hubieran utilizado.

Colocación de señalización y cartelería de las medidas preventivas para el Covid 19 -Protocolo Cuidarnos 2021 Anexo I.

Priorizar y mantener los grupos de convivencia estable y fijos, por parte de los/ las estudiantes y docentes.

Organizar cada Docente con su grupo, el lavado de manos antes de ingresar al momento de refrigerio y/o salón de comedor, evitando la coincidencia de grupos distintos en los baños, de forma supervisada y por turnos ya asignados, para mantener la distancia en todo momento y evitar aglomeraciones.

Evitar ingresar al espacio de comedor con mochilas, bolsos, útiles u otros elementos que no serán usados en ese momento.

Supervisar a los/las estudiantes o comensales, durante las comidas para evitar que compartan refrigerios, utensilios y / o comidas y para asegurarse de que respetan las normas establecidas.



En el salón del Comedor acondicionar el espacio del mismo, teniendo en cuenta las dimensiones; las vías de circulación con la finalidad de respetar la distancia de seguridad (1.5 -2 m. mínimo). El ingreso y salida debe ser en forma escalonada.

Disponer para la higiene de dispenser de alcohol en gel, rociador con preparación de alcohol 70/30, toallas descartables o servilletas de papel: en las mesas, cocina y sanitarios; jabón líquido en el baño, recipiente para residuos en el comedor, cocina y sanitarios, agua potable para la higiene personal, preparación de los alimentos, limpieza de las superficies y elementos; detergente y lavandina para la limpieza de utensilios, superficies, otros.

Planificar en forma previa el tipo de refrigerio y el menú semanal teniendo en cuenta la organización de turnos y grupos de los/las comensales, cumpliendo con el menú semanal previsto por nutricionistas de los Consejos Escolares correspondientes.

Las/Los estudiantes traerán de su hogar los utensilios para el momento de refrigerio, desayuno y/o merienda (taza, cuchara, otros). Las instituciones deberán tener un stock de utensilios a fin de proveerlos en caso de no ser traídos. Para los utensilios que son traídos, se encargaran en sus hogares de higienizarlos diariamente.

Con respecto a los utensilios que utilicen las/los estudiantes en el servicio de comedor en la modalidad utilizada en las Escuelas Hogares y Residencias, los mismos se higienizarán en la cocina del establecimiento.

ACCIONES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Sacarse el tapabocas únicamente cuando ya se está ubicado en el lugar asignado.

Al inicio del momento de refrigerio y /o las comidas, se recordarán verbalmente las medidas higiénico-sanitarias a todos los presentes; especialmente lo referente a no tocar los utensilios, refrigerio otorgado o alimentos de los demás y respetar las principales medidas sanitarias (distanciamiento, higiene de manos, toser o estornudar en el ángulo interno del codo, uso del tapabocas, otras). Apoyar estos mensajes con cartelería.

Informar a los/las estudiantes que deben evitar levantarse de sus lugares para interactuar con sus pares, y pedir lo que se necesita a la docente o encargado de su atención.

Evitar los utensilios de uso común, como saleros, las aceiteras o los cestos de pan. En caso de utilizar jarras de agua, debería encargarse una sola persona de su servicio.

No compartir vasos, infusiones, utensilios, servilletas, no pasarse elementos como jarras entre otros. Todo será dispuesto únicamente por el encargado/da de servir los alimentos (encargado/da general, por grupo, por mesa, etc.), quien contará con una higiene permanente de manos, uso adecuado de tapabocas cubriendo boca, nariz y mentón y mascara facial.

Evitar los abrazos, besos o saludos y hacer contacto con otros/otras compañeros/ras o grupos.



ACCIONES POSTERIORES AL SERVICIO

Al finalizar los diferentes momentos de alimentación, los/las estudiantes deberán proceder en forma ordenada, respetando el distanciamiento de seguridad; a higienizar sus manos y continuar con la siguiente actividad según la organización establecida.

Evitar a la salida de los salones comedores aglomeraciones y contactos con otro grupo entrante.

No es recomendable que se laven los dientes en el centro escolar, porque eso podría aumentar el riesgo de contagio entre personas, así que sería mejor que lo hicieran al llegar a su hogar o residencia.

Tras cada turno de servicio de refrigerios y/o comidas, el personal correspondiente deberá realizar la limpieza y desinfección de las mesas, áreas de apoyo y demás mobiliario usado; incluyendo a posterior del último turno de acuerdo al protocolo vigente.

Ventilar permanentemente. La ventilación debería realizarse entre turnos durante 15' con todas las puertas y ventanas abiertas. Se deberá garantizar que durante el servicio en el espacio se cuente con aberturas que permitan la ventilación cruzada y circulación de aire permanente. Si el clima lo permite se puede mantener abierto durante el servicio.

VII- CONSIDERACIONES GENERALES

Aquellas personas encargadas del servicio del refrigerio, de la cocina y del comedor escolar deberán incorporar hábitos de bioseguridad. Entre lo indicado se consideran los siguientes, de corresponder:

- Atender la higiene personal en general incorporando hábitos y disciplina en el puesto de trabajo.
- Usar ropa de trabajo adecuada y limpia, chaquetilla, guardapolvo, etc.
- Trabajar con el pelo recogido y protegido (uso de cofia o gorro).
- Lavado frecuente de las manos con agua y jabón y secado correcto de las mismas.
- De ser más de uno, respetar el distanciamiento en forma constante y el uso de tapaboca.
- Al concluir un turno de cocina, asegurar la limpieza y desinfección total de la misma.

VIII- SUPERVISIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

SUPERVISIÓN DE LOS ALIMENTOS A SERVIR.

Supervisar las condiciones de los alimentos que serán entregados como refrigerios, al momento de ser recibidos previo a su almacenamiento.

Para quienes ejercen funciones del servicio de refrigerio deberán supervisar el correcto y adecuado estado del mismo en todas sus características. (Fecha vencimiento, conservación, envasado, etc.)

Los alimentos deberán elaborarse con las medidas higiénicas y supervisiones habituales, bajo el uso de los elementos de protección personal, vestimenta apropiada y medidas preventivas del presente protocolo.



Para que quienes ejercen sus funciones en la cocina deberán poseer la correcta capacitación en manipulación de alimentos.

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

- Los / las estudiantes aguardarán cada uno en su lugar el servido de sus alimentos y bebidas.
- Se servirán en proporciones individuales que no podrán ser compartidos.
- No se dispondrá de utensilios de uso común (cestos de pan para toda una mesa, fruteras, aceiteras, saleros, etc.)
- Los alimentos y las bebidas se servirán por una sola persona, con el uso correcto de tapaboca e higiene de manos.

IX- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Almacenar los alimentos y/o productos comestibles en estanterías y/o áreas designadas para tal (previamente higienizadas y desinfectadas), en sus envoltorios que garanticen su conservación.

Respetar la cadena de frío de los productos refrigerados y congelados durante todo su almacenamiento y uso. No descongelar los alimentos a temperatura ambiente. Descongelar los mismos en la heladera.

En depósitos, alacenas, estantes se deberá practicar la higiene tal cual se indica en el Protocolo Cuidarnos.

Ventilar periódicamente el lugar usado como depósito de alimentos y las áreas de almacenamientos y conservación.

X- TRANSPORTE DE MERCADERÍAS

El transporte se realizará bajo las medidas de seguridad vigentes.

Los alimentos se transportarán en sus envases originales, es decir, sin fraccionamiento alguno, esto se cumplirá tanto para alimentos secos como frescos envasados (carnes envasadas al vacío o queso fresco). Los cuales se desinfectarán en un lugar destinado para la recepción, dónde se asegure el distanciamiento entre el transportista y personal destinado para la recepción. La limpieza de los envases se hará con un paño embebido en solución de alcohol al 70%. El paño se debe lavar, enjuagar y embeber posteriormente con la solución de alcohol a medida que se van limpiando los envases.

Anterior a la descarga, los mismos serán entregados por el personal transportista con previa desinfección de manos y uso correcto de tapabocas.



XI- NORMATIVA DE REFERENCIA

- Ley Nacional 19.587 de Seguridad e Higiene.
- Decreto Nacional 351/79 de Seguridad e Higiene.
- Covid-19 Recomendaciones para la manipulación higiénica de alimentos. Recomendaciones 2020-Ministerio de Salud de la Nación.
- Resolución 627/2020-APN-MS. Boletín Oficial de la Nación. Código alimentario argentino ANMAT
- Resolución CFE 364/2020 Protocolo Marco y lineamientos Federales para el retorno a clase presenciales en la Educación Obligatoria y en los Institutos superiores.
- Resolución CPE 4119/2020 Texto Ordenado 1898/2021 -Anexo I-Protocolo de procedimientos, recomendaciones y cuidados para el regreso presencial a clases-Protocolo Cuidarnos.

