



PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE LAS COCINAS Y DE LOS SALONES COMEDORES EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN PRIVADA

El presente protocolo se enmarca en el PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES - ACTUALIZACIÓN PARA EL INICIO DE CLASES 2021.

OBJETO

El presente Protocolo tiene por finalidad establecer las pautas y recomendaciones de higiene y prevención a tener en cuenta para la apertura de las cocinas y de los salones comedores de los **ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS**.

Este protocolo se complementa con las pautas de ingreso y permanencia en el establecimiento educativo que establece el PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES – ACTUALIZACION PARA EL INICIO DE CLASES 2021.

DESTINATARIOS

Las y los destinatarios del presente protocolo son los equipos de conducción de los establecimientos educativos, auxiliares de limpieza, cocineros y cocineras, auxiliares de cocina, docentes, estudiantes beneficiarios del Servicio Alimentario Escolar (en adelante SAE) y las familias.

Los equipos de conducción deberán velar por que se cumplan las disposiciones de funcionamiento de las cocinas y de los salones comedores de acuerdo a las pautas aquí establecidas. Cualquier incumplimiento deberá ser notificado a la Jefatura de Inspección Distrital y al Consejo Escolar, a los fines de su intervención.





1. ORGANIZACIÓN DE LAS PRESTACIONES ALIMENTARIAS EN EL AMBITO ESCOLAR.

El presente protocolo regula la provisión en el establecimiento educativo de las prestaciones alimentarias.

En aquellos establecimientos educativos con residencias o albergues estudiantiles corresponderá la aplicación del presente protocolo, en el marco de las prestaciones originales del SAE, consumiendo los y las estudiantes las prestaciones alimentarias dentro de los establecimientos educativos.

En los restantes establecimientos educativos el presente protocolo será de aplicación cuando la DGCYE autorice las prestaciones alimentarias en el establecimiento en forma progresiva.

Los equipos de conducción verificarán que es posible respetar las pautas de cuidado, distanciamiento, limpieza e infraestructura establecidas en el presente protocolo para que sea posible la elaboración de los alimentos en las cocinas de los establecimientos educativos. Ello depende de: (a) el estado de la infraestructura de la cocina y (b) el estado, condiciones de ventilación y superficie del espacio común que será utilizado en comedor. Los elementos de limpieza y desinfección y aquellos de protección personal serán provistos por la DGCYE a través de los Consejos Escolares.

Cuando no sea posible elaborar alimentos dentro de las cocinas de los establecimientos educativos, podrán solicitar con carácter temporalmente acotado y por excepción la modalidad listo consumo, esto es la provisión de una comida tipo desayuno/merienda preparada y lista para ser consumida por las y los estudiantes.

Los equipos de conducción informarán esta circunstancia a la Jefatura de Inspección Distrital a los fines de que se comunique dicha situación a los entes ejecutores del SAE, los que deberán adecuar las compras a los requerimientos de cada establecimiento.

Asimismo, en caso de aplicar la modalidad de elaboración de alimentos dentro de los establecimientos educativos, deberán los equipos de conducción informar a los Consejos Escolares para analizar la planta de auxiliares del establecimiento y adecuarla, según normativa vigente, a tales fines.





2. PAUTAS PARA LAS PRESTACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR

Para la implementación de las prestaciones del SAE dentro de los establecimientos educativos se establecen las siguientes pautas de cumplimiento obligatorio que cada equipo de conducción podrá considerar en función de las particularidades de cada institución.

2.1. Pautas para la organización del servicio

- **Grupos con distanciamiento social.** Los grupos de las secciones de estudiantes que comparten el aula debe conservarse en los salones comedores y al momento del ingreso y egreso del mismo, para garantizar el cumplimiento del distanciamiento prescripto por la autoridad sanitaria (2 metros en espacios comunes). Se deberá verificar que la densidad de ocupación de los salones comedores no sea inferior a 2.5 metros cuadrados por estudiante.

En caso que el espacio sea suficientemente amplio podrán asistir en forma simultánea dos (2) o más grupos siempre que entre grupos quede una superficie libre equivalente al 75% de la superficie que ocupa cada grupo.

En cada rotación de estudiantes en los espacios destinados al comedor, se debe garantizar un tiempo mínimo para desinfectar e higienizar las mesas y elementos de contacto frecuente.

En las cocinas, el personal deberá respetar la distancia de 2 metros entre sí y el uso de máscaras y barbijos mientras se preparan los alimentos.

- **Horarios de prestación.** Los equipos de conducción deberán organizar los momentos para entregar y consumir las prestaciones, según su jornada institucional y la infraestructura disponible. Deberán respetarse las medidas de higiene, protección, limpieza y ventilación de los espacios. En caso de ser posible el uso de los salones comedores escolares, el ingreso y egreso de los estudiantes será en horarios escalonados para evitar aglomeraciones.
- **Ventilación natural permanente.** Las ventanas deberán permanecer abiertas al menos 5 centímetros para facilitar la ventilación natural permanente.
- **De la cartelería y señalética.** Deberá colocarse cartelería que contenga información sobre el sentido de la circulación, lavado de manos,





distanciamiento, prohibición de contacto físico, de compartir cubiertos, vasos u otros objetos personales.

2.2. Pautas de bioseguridad

Del personal auxiliar. El personal auxiliar deberá respetar las pautas de bioseguridad establecidas en el *PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES – ACTUALIZACIÓN PARA EL INICIO DE CLASES 2021*.

- **De los y las estudiantes.** Los estudiantes podrán retirarse el tapabocas (previa higiene de manos) para consumir los alimentos. Se tratará que sea un período breve de tiempo y que se coloquen el tapabocas nuevamente luego de consumir los alimentos.
- **Higiene personal.** El lavado frecuente de manos y/o la limpieza de manos con alcohol en gel o alcohol al 70% deberá realizarse antes y después de comer; antes, durante y después de manipular alimentos; después de limpiar y desinfectar las cocinas y salones comedores.
- **Limpieza y desinfección.** Se realizará la limpieza y desinfección de los espacios comunes conforme las pautas establecidas en el ANEXO III - Protocolo de Limpieza y desinfección para establecimientos educativos en contexto COVID-19. Las cocinas, las aulas y los salones comedores se limpian y desinfectan en los cambios de turno de uso.

2.3. Atención de los proveedores y del ingreso de mercadería

- Se deberán establecer cronogramas de entregas de la mercadería con cada proveedor del SAE, el que no podrá coincidir con el ingreso, egreso o recreos de los y las estudiantes, evitando de esta manera la aglomeración de personas.
- El proveedor que ingrese a descargar la mercadería deberá respetar las pautas de bioseguridad, utilizando correctamente tapaboca. Se deberá controlar su temperatura antes del ingreso. Se deberá mantener una distancia mayor a dos (2) metros con los proveedores.





2.4. Pautas para la elaboración de alimentos en el establecimiento educativo

- Para su uso, la cocina debe tener instalación de agua y gas en correcto funcionamiento y ser un espacio con buena ventilación.
- Las personas que trabajen en la cocina deberán procurar mantener una distancia de dos (2) metros entre sí en todo momento. Se deberá procurar que aquellos que no estén involucrados en la preparación de los alimentos no ingresen a la cocina y a los almacenes de alimentos.
- El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal: barbijos, cofia y/o cabello prolijo y recogido, ropa y/o uniforme reglamentario, protector facial (máscara).
- Las zonas de lavado de manos y utensilios deberá estar abastecida con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel secamanos.
- Mantener en condiciones de salubridad de la totalidad de los productos alimenticios, destacando observar la preservación de la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, conservarlos a temperatura y humedad segura, visar fechas de vencimientos y condiciones del empaque y del producto en general, tomar las medidas necesarias para que no exista contaminación cruzada al momento de su guardado y conservación.
- Lavar las frutas y las verduras bajo el chorro de agua, enteras y con la piel. Así evita que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes pasen al interior. Frotar la superficie de las frutas y las verduras bajo el agua corriente del grifo.
- Cocinar los alimentos con temperaturas superiores a los 70°C.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y realizar entre ambos el correcto lavado de manos. Deberán lavar sus manos además entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Se recomienda lavar la vajilla y los elementos de cocción con detergente y agua caliente a temperatura superior a 80°C. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- La tarea diaria comenzará con limpieza y desinfección de todos los elementos





y espacios, con solución de alcohol al 70% o mezclas de agua con lavandina, preparadas el mismo día y luego descartadas.

- Las mesadas, los equipos, especialmente su manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%).
- También se deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante las ventanas, puertas mobiliario existente en las cocinas.

2.5. Pautas para el consumo de alimentos en comedores y aulas

- La prestación Desayuno/Merienda Completa (DMC) se consumirá en el aula en caso de no contar con salón comedor o que las capacidades de infraestructura del mismo no permitan su uso. El auxiliar traerá la infusión y la servirá a cada estudiante en su vaso plástico (sin tocar el vaso) y el o la estudiante tomará la colación en envase individual. Antes de tomar la colación la o el estudiante deberá higienizarse las manos.
- La prestación comedor se consumirá preferentemente en espacios comunes destinados a comedor o al aire libre cuando el clima lo permita. Excepcionalmente se podrá consumir en las aulas, como última actividad de la jornada escolar, debiendo el estudiante tirar los desperdicios en un tacho con bolsa previo a retirarse.
- En los espacios comunes que serán utilizado como comedor se requiere señalar cantidad máxima de personas.
- La disposición de mesas y sillas deberá garantizar la distancia de seguridad entre personas y grupos establecida.
- En el acceso al comedor y en cada mesa se deberá colocar dispensadores de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizantes a disposición de los y las estudiantes.
- Las mesas, sillas y el piso deberán desinfectarse antes y después de que se retire cada grupo de estudiantes y siempre antes de que se sienta un nuevo





grupo al espacio común que será utilizado como comedor.

Se entiende por desinfección la aplicación de sustancias químicas microbicidas, diluidas en agua (las más comunes cloro o agua lavandina), sobre las superficies previamente limpiadas, a efectos de eliminar en un grado satisfactorio los microorganismos presentes.

- Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados para servir durante la comida.
- Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios en cantidad y calidad suficiente, de fácil limpieza e higienización, no podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.
- Evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos por parte de los y las estudiantes. La comida será servida en el plato de cada estudiante mediante el uso de pinzas, cucharas y otros utensilios por el personal de cocina.
- Los equipos de conducción solicitarán a los responsables adultos de los beneficiarios del SAE que en sus mochilas, agreguen una taza plástica o vaso plástico correctamente identificados a los fines de ser utilizado al momento de recibir la prestación.
- El personal auxiliar deberá sanitizarse las manos antes y después de cada manipulación de los elementos que entrega a los y las estudiantes.
- Para la limpieza y desinfección, deberán observarse las pautas establecidas en el *ANEXO III PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS EN CONTEXTO DE COVID-19 del PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES – ACTUALIZACION PARA EL INICIO DE CLASES 2021.*





G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: PROTOCOLO COCINAS Y SALONES COMEDORES

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.