



Programa de Alimentación Escolar

ORIENTACIONES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA

1- Recomendaciones para la entrega de viandas

El coronavirus SARS-CoV-2 (que causa la enfermedad COVID-19) se propaga principalmente de persona a persona a través del contacto cercano con una persona infectada, por medio de pequeñas gotitas producidas al estornudar o toser. Estas gotitas pueden sobrevivir en casi todos los materiales desde horas hasta días, dependiendo de varios factores. Por este motivo, cobra especial relevancia atender las siguientes pautas de higiene al momento de manipular los alimentos:

Higiene Personal:

- Se recomienda usar el uniforme completo exclusivamente para realizar esta tarea.
- Utilizar correctamente el tapabocas para evitar riesgos de contaminación (ver Protocolo de aplicación para el reintegro de Estudiantes de ANEP)
- Realizar un lavado de manos frecuente (abundante jabón y refregar por 20 segundos como mínimo). Para esto es fundamental disponer de una piletta con abastecimiento de agua potable, jabón líquido y papel secante.
- El uso de guantes no exime de mantener un adecuado y permanente lavado de manos todas las veces que sea necesario, así como el uso de alcohol gel no sustituye el lavado de manos cuando se manipulan alimentos.
- Disponer de cartelera explicativa para el lavado de manos (ver Protocolo de aplicación para el reintegro de Estudiantes de ANEP)
- Es fundamental que si el funcionario presenta algún síntoma se aplique lo establecido en el Protocolo de protección a los funcionarios de ANEP.

Buenas prácticas durante la entrega de viandas:

- Establecer zonas específicas de recepción y entrega de viandas.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies que toman contacto directo o indirecto con las viandas. Se debe evitar la contaminación cruzada mediante las propias manos, utensilios, superficies o equipos.
- Mantener el área ventilada y limpia (con agua y jabón) y desinfectada (con alcohol o hipoclorito).
- Tener disponible productos de higiene (jabón líquido, detergente, hipoclorito, alcohol).
- Al momento de recibir las viandas, las mismas deben ser refrigeradas hasta el momento de la entrega, por lo cual es necesario contar con heladera o freezer en modo heladera, cercano al área estipulada. En caso de disponer de contenedor isotérmico, mantener las viandas en el mismo hasta el momento de su entrega.
- Para la distribución de viandas, y con el fin de evitar aglomeraciones de usuarios, se sugiere establecer horarios específicos.
- Colocar mostrador de contención para mantener la distancia social necesaria.

- Para la entrega de viandas se mantendrá la distancia social recomendada por las autoridades entre persona y persona (1m y ½) y se solicitará a quien retira la vianda el uso de tapabocas.
- No apoyar objetos de usuarios sobre el área de distribución.
- Se informará a los usuarios que si tienen síntomas no concurran a retirar la vianda.

Se recomienda que los responsables de la distribución de viandas sean los Auxiliares de cocina/Ecónomo.

2- Limpieza y desinfección de cocina, comedor y despensa.

- a. Detallar las áreas y equipo a higienizar.
- b. Definir responsables de cada tarea.
- c. Especificar materiales de limpieza necesarios.
- d. Realizar una limpieza profunda en todas las áreas y definir frecuencia de mantenimiento.
- e. Seguir los procedimientos establecidos en ANEXO 1 para cada área o equipo a higienizar.

Los puntos a, b y c serán responsabilidad de los Maestros Directores o Ecónomo en caso de contar con el cargo. Los auxiliares de servicio llevarán a cabo los puntos d y e.

3- Stock de alimentos

1. Realizar un registro de los víveres acopiados en la escuela (frescos, secos, enlatados, refrigerados, congelados). Chequear vencimientos de mercadería, ordenar los paquetes con vencimiento más próximo adelante. Si están vencidos registrarlos y descartarlos. Aquellos con fecha de vencimiento próxima, en lo posible gestionar con el proveedor su devolución y solicitarlos cuando se reinicien los servicios.
2. Realizar el registro de víveres acopiados en el proveedor (frescos, secos, enlatados, refrigerados, congelados).
3. Registrar el stock de leche en polvo que incluya fecha de vencimiento de los diferentes lotes. Si están vencidos registrarlos y descartarlos. Si están próximos a vencerse comunicarlo a la Lic. en Nutrición referente para definir su destino.

Se adjunta planilla para el registro del stock de alimentos (ANEXO 2).

Los responsables de esta tarea serán el Maestro Director en conjunto con Auxiliar de servicio encargado de comedor o Ecónomo, en caso de contar con el cargo.

4- Inventario de equipamiento y menaje de cocina

Realizar el registro del equipamiento mayor (heladeras, freezer, anafes, hornos, calefones), equipamiento menor (licuadora, batidora, balanza, procesadora, etc), utensilios de cocina (ollas, colador, cucharón, espumadera, etc), vajilla (platos, cubiertos, vasos). Si requieren reparación solicitarla: en Montevideo a menagepae@gmail.com o en el interior al Lic. en Nutrición responsable, en caso de ser una escuela de Tiempo Completo comunicarse con PAEPU.

5- Relevamiento y gestión de reparaciones y/o fumigación

Relevar y gestionar necesidades de reparaciones (edilicia, eléctricas, sanitarias, etc).

Gestionar la fumigación en caso de identificarse presencia de plagas.

6- Registros de comedor

Descargar y familiarizarse con las planillas de comedor (planilla de movimiento de mercadería y cuaderno diario de menú) disponibles en <http://ceip.edu.uy/pae-publicaciones>

ANEXO 1

PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE

Consideraciones generales:

- Siempre limpiar de adentro hacia afuera, de arriba hacia abajo y de lo más limpio a lo más sucio.
- Los paños, esponjas y cepillos utilizados para la limpieza de los baños debe destinarse sólo para este uso.
- Los paños de piso son sólo para el piso.
- Una vez finalizada la limpieza, los útiles usados deben ser lavados, desinfectados, secados al aire y guardados en un sector destinado únicamente para estos.
- Es frecuente encontrar en zonas de elaboración o en depósitos la presencia de equipos o materiales en desuso. Estos equipos ocupan espacio, dificultan la limpieza general y son una fuente de contaminación. Evite tener equipos que no utilice.

Desinfección

Para desinfectar utilizar Hipoclorito de sodio comercial en las siguientes concentraciones:

- **Pisos, paredes y baños** 1000 ppm (25 ml de hipoclorito = 5 ctas por litro de agua fría) no necesita enjuague.
- **Equipos y utensilios** 1000 ppm (25 ml de hipoclorito = 5 ctas por litro de agua fría) dejar sumergido 10-15 minutos y luego enjuagar con agua potable.
- **Inodoros** 2500 ppm (60 ml por litro agua fría)
- Las soluciones de hipoclorito deben ser preparadas justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar.
- Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.
- Nunca usar hipoclorito con agua caliente ni mezclado con detergente.

Paredes, revestimientos, aberturas (puertas y ventanas)

Procedimiento

1. Pasar un cepillo o escoba por los bordes del techo y paredes para sacar el polvo y los insectos.
2. Aplicar agua con detergente, esponja o cepillo.
3. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente.
4. Aplicar solución de hipoclorito.

Vidrios

Procedimiento

- 1- Lavar con agua y detergente o limpiavidrios utilizando trapo limpio, esponja o similar.
- 2- Retirar el jabón con lampazo o similar.

Mesadas de trabajo

Procedimiento

1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o esponja limpia de uso exclusivo.
2. Aplicar agua y detergente con esponja o cepillo.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar secar al aire.

Bajo mesadas

Procedimiento:

1. Desocupar el espacio.
2. Lavar con agua y detergente con cepillo.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar secar al aire.

Piletas

Procedimiento

1. Retirar residuos sólidos.
2. Aplicar agua y detergente con esponja o cepillo.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar secar al aire.

Extractores y campanas

Procedimiento

1. Interrumpir el suministro eléctrico.
2. Aplicar agua caliente y detergente o desengrasante con esponja o cepillo.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Secar completamente el equipo.

Cocinas, hornos, anafes, quemadores

Procedimiento

1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo limpio.
2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etc).

3. Aplicar agua caliente y detergente o desengrasante en todas las partes, con esponja o cepillo.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Aplicar solución de hipoclorito.

Heladera, freezer

Procedimiento

1. Interrumpir el suministro eléctrico.
2. Reubicar los alimentos y descongelar el equipo si fuera necesario.
3. Retirar y desarmar las partes internas del equipo.
4. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo limpio.
5. Aplicar agua y detergente con esponja o cepillo al interior y exterior del equipo.
6. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
7. Aplicar agua con solución de hipoclorito.

Recipientes de residuos

Procedimiento

1. Retirar las bolsas de residuos de los recipientes para su eliminación.
2. Aplicar agua con detergente, utilizando esponja o cepillo.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar solución de hipoclorito.

Multiprocesadora, licuadora, batidora, balanza, etc.

Procedimiento:

1. Interrumpir el suministro eléctrico.
2. Retirar y desarmar piezas que lo permitan.
3. Eliminar mecánicamente los restos de comida y suciedad.
3. Aplicar agua caliente y detergente con esponja o cepillo al interior y exterior del equipo.
6. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
7. Aplicar agua con solución de hipoclorito y dejar secar al aire.

Utensilios, platos, vasos, tazas, cubiertos

Procedimiento

1. Sumergir en agua caliente con detergente frotando las superficies.
2. Enjuagar con agua corriente, bajo el chorro de la canilla, no por inmersión.
3. La desinfección puede hacerse con agua caliente a 80 °C durante 30 segundos o por inmersión en una solución de hipoclorito, en este caso se debe realizar un enjuague posterior.
4. Dejar secar al aire.
5. Guardar en recipiente limpio.

Despensa: Estanterías, estantes, armarios

Procedimiento

1. Retirar la mercadería de los estantes.
2. Aplicar agua con detergente esponja, cepillo o similar.

3. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente.
4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar secar al aire.

Baños y Vestuarios

Realizar limpieza profunda en todo el sector (azulejos, aberturas, duchas, lavatorio, inodoros, recipientes de residuos y pisos).

1. Retirar las rejillas y colocarlas en recipientes para su limpieza.
2. Aplicar agua y detergente con esponja o cepillo y refregar donde sea necesario.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar actuar 15 minutos, como mínimo.
5. Retirar el exceso de agua hacia el desagüe y dejar secar al aire.
6. Para la limpieza de inodoros primero descargar una cisterna, colocar aproximadamente 60 ml de hipoclorito concentrado cubriendo toda la taza y dejar actuar 15 min., descargar otra cisterna y luego si realizar la limpieza y desinfección con cepillos destinados sólo para este fin.

ANEXO 2

PLANILLA PARA REGISTRO DE STOCK DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CANTIDAD	VENCIMIENTO	EN ESCUELA	EN PROVEEDOR	DESTINO
Ej. Leche en polvo	14 kg	28/7/20	X		Reservar en escuela
Ej. Dulce de membrillo	2 Kg (abierto)	8/6/20	X		Desechar
Ej. Mermelada	3,5 Kg (cerrado)	28/6/20	X		Recambio de producto con nueva fecha de vencimiento

Referencias:

PAE. CEIP. Plan de limpieza

PAE. CEIP. Protocolo de desinfección

MSP. Área Programática Nutrición. RECOMENDACIONES FRENTE AL COVID-19

IM. Guía práctica para la aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización