

PROGRAMA DE LECHE ESCOLAR

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



- La ventilación así como la limpieza y desinfección de todas las áreas es clave para prevenir el COVID 19 así como otras enfermedades transmitidas por alimentos.
- Evitar entrada de personas ajenas al sector.
- Colocar alfombra sanitaria (alfombra o trapo mojado en amonio cuaternario o hipoclorito) para la limpieza de la suela del calzado.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies que toman contacto directo o indirecto con los alimentos. Se debe evitar la contaminación cruzada mediante las propias manos, utensilios, superficies o equipos.
- Para la higiene de áreas de elaboración y servicio se recomienda aplicar todos los lineamientos establecidos en el Anexo 1 del protocolo “Orientaciones para el servicio de alimentación escolar durante la emergencia sanitaria”. <http://ceip.edu.uy/documentos/2020/pae/ServiciosAlimentacionEscolarEmergenciaSanitaria.pdf>
- Las superficies que se tocan con las manos frecuentemente, tienen mayor probabilidad de estar contaminadas. Estas incluyen picaportes, interruptores de luz, canillas, grifos, etc. Recomendamos la desinfección de los mismos frecuentemente.

- Al recepcionar la mercadería se recomienda realizarlo en la puerta de la cocina, evitando que los proveedores entren a la misma.
- Desinfectar la superficie de todo lo ingresado antes de guardarlo, con solución de hipoclorito de sodio o alcohol rectificado al 70%. Posteriormente lavarse las manos.
- Preparar la leche en polvo según la dilución correcta y en la cantidad necesaria para los usuarios considerando una porción por niño.
- El auxiliar será el encargado de servir la leche, evitando implicar a los niños o docentes en esta tarea.
- Los niños deben lavarse las manos previamente con agua y jabón.
- Utilizar la vajilla del Servicio de Alimentación Escolar. Lavarla con agua y jabón o detergente después de cada uso y desinfectarlos con último enjuague en agua caliente (mayor a 80°C) o con solución de hipoclorito. Ver Protocolo de desinfección.
<http://www.ceip.edu.uy/documentos/2020/pae/protocoloDesinfeccion.pdf>
- Higienizar mesas y sillas y ventilar el comedor o lugar utilizado, antes de comenzar, entre turno y turno o al finalizar el servicio. No se recomienda el uso de manteles de tela.

Preparación de leche en polvo

1 KG LECHE EN POLVO + 9 L DE AGUA = 10 L DE LECHE

- Usar agua previamente hervida y entibiada. No hervirla una vez reconstituida.
- Cuidar el agregado de azúcar, sobre todo cuando se saboriza con cocoa (que tiene azúcar agregada) Max. 12g azúcar/niño = 600g azúcar/10 L.
- Preparar la cantidad justa, en caso de sobrar, puede refrigerarse en jarras y ofrecer en la tarde, si de todas formas queda un excedente se debe descartar y nunca guardar para el día siguiente.
- Es necesario comprobar la fecha de vencimiento de la leche en polvo. En ningún caso se deberá ofrecer fuera de su fecha de vencimiento.
- La leche preparada no puede permanecer más de 2 horas a temperatura ambiente.