

PROTOCOLO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN PRESENCIALIDAD CON BIOSEGURIDAD, AUTOCUIDADO Y CORRESPONSABILIDAD EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA. MODALIDAD TIENDAS ESCOLARES

El presente documento es el modelo de protocolo aplicado para la prestación del servicio en presencialidad con bioseguridad, autocuidado y corresponsabilidad en la comunidad educativa, modalidad tiendas escolares, para dar cumplimiento a las disposiciones de la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social (Minsalud) y su respectivo anexo, donde se definieron los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y gubernamentales, adoptando el protocolo de bioseguridad para su ejecución, a las orientaciones definidas en la Directiva 05 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional - MEN, “*para el regreso seguro a la prestación del servicio educativo de manera presencial en los establecimientos educativos oficiales y no oficiales*”, al Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables del MEN y al contenido de la Resolución 2092 de 2015 “*Por la cual se establecen directrices para el funcionamiento de la Tienda Escolar de los Colegios Oficiales del Distrito Capital*”.

1. LINEAMIENTOS ORIENTADORES:

A partir de los lineamientos dados por el Ministerio de Educación Nacional y los demás decretados por el Gobierno Nacional desde todas sus instancias, para la operación de tiendas escolares se deben seguir las siguientes directrices:

- a. El contratista de la tienda escolar, en compañía con la IED, debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, en particular la Resolución 2674 de 2013, e implementar el protocolo de bioseguridad establecido en el anexo técnico de la Resolución 748 del 13 de mayo 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Por consiguiente, el contratista de Tienda Escolar y la IED son los encargados de la implementación del protocolo de bioseguridad en el uso de los servicios de la tienda escolar por parte de la comunidad educativa, como parte del protocolo general desarrollado por la IED.

- b. Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en las tiendas escolares de las instituciones educativas, se informará a la autoridad sanitaria competente (Secretaría Distrital de Salud), para que realice las visitas en el momento que así lo defina y evalúe el cumplimiento de las medidas de bioseguridad durante la operación.

Para ello, la interventoría del Programa de Alimentación Escolar -PAE- realizará la verificación de la implementación de los protocolos de bioseguridad en la tienda escolar en ejecución y dará reporte a la IED, al comité de tienda escolar y al equipo PAE de las novedades presentadas, tanto en el cumplimiento de los protocolos básicos de bioseguridad como en la aplicación de la Resolución 2092 de 2015, que incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.

A través del equipo de interventoría, se realizarán las recomendaciones a las IED y a las tiendas escolares en donde se evidencien novedades, se reportarán los hallazgos y se hará seguimiento.

Así mismo se verificarán las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos de los proveedores de la tienda escolar y el estado de higiene de los contenedores en que transportan los alimentos, así como las condiciones de protección e higiene de los transportadores.

- c. Establecer un cronograma de entrega de insumos y alimentos por parte de los proveedores, para evitar que concurran al mismo tiempo varios de ellos
- d. El recibo de los insumos y alimentos debe hacerse en la puerta del establecimiento, manteniendo una distancia mínima de un (1) metro. Antes de la verificación, el receptor de los insumos deberá aplicar externamente a los empaques una sustancia desinfectante compatible con alimentos. No debe permitirse el ingreso de personas extrañas a la despensa, ni a las zonas de preparación. Cuando la necesidad lo exija, dicho recibo y cargue de productos, deberá efectuarse en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. En tal evento, los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.
- e. Constatar el estado sanitario requerido para los alimentos entregados por los proveedores, en un área exclusiva para este fin, evitando desplazar los alimentos a las áreas de preparación o almacenamiento, hasta que sean sometidos a limpieza y desinfección de acuerdo con los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura (BPM), así, como también, establecer un cronograma de entrega de insumos por parte de los proveedores y de terceros para mitigar cruces, hacinamientos y fuentes de contaminación.
- f. Realizar la desinfección de las superficies de los envases, envolturas o empaques de los alimentos procesados, antes de ser ubicados en los sitios de almacenamiento o vitrinas de exhibición en las tiendas escolares.
- g. Mantener una distancia física de al menos dos metros entre cada persona (en los casos en los cuales la dimensión no lo permita, mantener la mayor distancia posible), incluidos los empleados de la tienda escolar, y repartir las horas de trabajo y los tiempos de descanso del personal de forma adecuada para reducir el número de personas que se encuentran simultáneamente dentro de sus instalaciones, tanto en preparación de alimentos como en el proceso de venta. Es importante reforzar uso de elementos de protección personal, protocolo de lavado de manos, y cruces entre personas dentro del mismo lugar de trabajo al mínimo posible
- h. Aumentar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el porte adecuado de los elementos de protección (tapabocas, guantes, cofia, delantal, careta) y las prácticas higiénicas de los manipuladores. Todo el personal manipulador de alimentos de la tienda escolar o de terceros que tengan relación y acceso a la tienda (proveedores, mantenimiento, etc), debe utilizar los elementos de protección personal que sean indispensables durante el procesamiento, ensamble, cargue, transporte y entrega de los alimentos.
- i. Tener especial cuidado en usar el tapabocas propicio para evitar contagios, de la manera adecuada en su uso y cambio, y reemplazarlo cuando esté húmedo, roto o sucio. Asegurarse tanto como en el rol de empleado, manipulador y proveedor como en el de contratista en que se cumpla con el cambio y adecuado desecho del

tapabocas. Para ello se puede implementar dentro de los EPP entregados, tapabocas de tela marcados con día de la semana de uso o con colores, con el fin de verificar su cambio. Los guantes serán tratados con el mismo protocolo de limpieza de las manos, cambiándolos cada vez que se perforan o rompan. Los trabajadores deberán reportar oportunamente la necesidad de cambio de cualquiera de estos dos elementos, cuando sea pertinente.

- j. Incrementar y supervisar los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies y utensilios que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos, trabajadores y usuarios del servicio de la tienda escolar, como: superficies de mostradores, pinzas, utensilios para servir los alimentos, vitrinas o mesones de autoservicio, caja registradora, rompe filas, manijas de cajones y puertas, así como. de hornos, estufas y campanas extractoras, elementos como bandejas de microondas, neveras, alacenas, al igual que la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos, entre otros. La higienización de utensilios deberá obedecer a un procedimiento riguroso de limpieza y desinfección para eliminar todo tipo de residuos y microorganismos. Este proceso podrá realizarse de forma manual o a través de equipos de lavavajillas, que permiten la termo desinfección. En este aspecto es muy importante que toda tienda escolar cuente con el Plan de Saneamiento Básico actualizado al colegio y al protocolo de bioseguridad por pandemia, y que lo cumpla a cabalidad y usando los registros para ello de forma precisa.
- k. Establecer un punto de control en la entrada de la tienda escolar donde se efectúe la toma de temperatura, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos antes del ingreso al desarrollo de actividades.
- l. Utilizar métodos de conservación y preparación de alimentos perecederos a temperaturas seguras (menor a 5°C o superior a 65°C), verificar cocción completa de los alimentos, particularmente para las carnes y pescados (temperatura mínima interior de 70°C).
- m. Garantizar la protección de los alimentos en todo momento, principalmente después de la cocción, preparación, empaque y evitando su exposición al ambiente. Se prohíbe la exhibición y venta de alimentos que no tengan envoltura o algún tipo de protección que evite el contacto directo de las personas con el producto. Los productos de panadería y pastelería que se venden a granel deben estar envueltos o empacados individualmente en papel, celofán o plástico, o situarse bajo vitrinas que los aislen el contacto directo.
- n. Reducir, en lo posible, los tiempos entre la preparación y la entrega de éstos para la exhibición en las vitrinas de venta de la tienda escolar, garantizando ambientes y superficies limpias y desinfectadas.

2. PROTOCOLOS DE ACCESO AL SERVICIO DE LA TIENDA ESCOLAR

- a. **Acceso al servicio de la tienda escolar:** Deberá acordarse entre el contratista de tienda escolar y la IED los horarios y logística para apertura de la tienda escolar y acceso a su servicio de los estudiantes (se sugiere que el acceso a la tienda se realice por cursos, evitando aglomeraciones), docentes y demás integrantes de la comunidad educativa, con el fin de evitar aglomeraciones, multitudes y salvaguardar al máximo la salud de la comunidad en general. De igual manera, se debe organizar de forma adecuada los horarios del personal de la tienda escolar reduciendo al máximo el contacto entre ellos dentro de las instalaciones.

- b. Es importante que se garantice el distanciamiento físico de un (1) metro de forma tal que el aforo del correspondiente establecimiento se ajuste a dicha medida y se mitiguen las situaciones de riesgo, al igual que en el acceso al servicio por parte de la comunidad educativa.
- c. **Uso de EPP, lavado de manos y desinfección:** En todo caso, las personas que accedan al servicio deben portar el tapabocas adecuadamente, previo lavado de manos y debe realizarse una desinfección con gel antibacterial antes de acceder al servicio.

Las personas encargadas del expendio de alimentos deben usar en todo momento el tapabocas de manera correcta y realizar el proceso de lavado de manos mínimo cada dos horas o en cada cambio de actividad.

En conjunto, entre el contratista de tienda escolar y el comité de tienda escolar, deberán realizar las actividades pedagógicas y señalización pertinente en las instalaciones, sobre el uso de los EPP, el lavado de manos, el uso de gel antibacterial, el distanciamiento, el orden de las filas, los horarios de atención, entre otras acciones necesarias de ser informadas a la comunidad educativa, para un acceso seguro al servicio.

Así mismo, se deberá coordinar entre las partes la proveeduría del gel antibacterial que se usará durante el acceso al servicio, el incremento de frecuencias de limpieza y desinfección dentro de la tienda escolar, en el área de acceso al servicio y en las áreas circundantes de ésta, teniendo especial atención en los cambios de horario de acceso al servicio.

- d. **Línea de servicio:** Deberá mantenerse en todo momento el distanciamiento de mínimo un (1) metro en la fila de la comunidad que desee acceder al servicio de la tienda escolar.

En dicha línea de servicio (entrada y salida) se deberá disponer una solución hidroalcohólica (gel o alcohol) y exhibir infografía, señalización para su uso obligatorio antes de acceder a la compra de alimentos. Se deberá garantizar, mínimo, una fila para acceder al servicio y el espacio suficiente para recibir el producto y retirarse con éste, con el fin de evitar aglomeraciones y desorden durante el ejercicio de compra.

La IED adicionalmente se encargará de asignar al personal para el apoyo en el área social para la supervisión de la ubicación y el distanciamiento, si así lo considera necesario. En todo caso, entre el comité de TE y el contratista, deben asegurar la señalización apropiada en el entorno de la tienda escolar para el cumplimiento del distanciamiento al acceder al servicio y hacer las actividades necesarias para garantizarlo.

Se deben eliminar todos los elementos innecesarios que estén ubicados en la tienda escolar y puedan representar foco de contaminación, por lo tanto, en las vitrinas o mostradores solo se debe disponer lo necesario.

- e. **Compra y dispensación de alimentos:** El contratista de tienda escolar y sus empleados deberán asegurar la transacción de compra y dispensación de alimentos para que la tienda escolar no sea un foco de contaminación. Se debe establecer el protocolo para la entrega de alimentos y recepción de dinero, evitando al máximo la contaminación, para lo cual se sugiere la diferenciación de funciones dentro del personal de la tienda, siendo

una sola persona la encargada de la recepción en caja y la entrega de cambio, mientras el personal restante hace la labor de entrega de alimentos con los debidos cuidados para ello. Igualmente se pueden establecer estrategias de ventas de vales, cupones o tarjetas para su consumo, fomentando los medios de pago sin contacto y evitar al máximo el intercambio de moneda.

En la zona de entrega de dinero de la tienda escolar debe haber refuerzo en el adecuado lavado de manos, el uso de gel antibacterial y/o alcohol, luego del contacto con monedas y billetes, haciendo uso de infografías o cualquier otra estrategia que definan en el comité de tienda escolar para ello.

Se prohíbe la dispensación de salsas u otros ingredientes (sean artificiales o naturales) de forma autónoma, haciendo uso de salseras, botellas o cualquier recipiente o elemento que pueda entrar en contacto con varias personas, en el mostrador de la tienda escolar. Lo anterior en el marco de lo establecido en la Resolución 2092 que reglamenta el funcionamiento de las tiendas escolares.

- f. **Consumo de alimentos de la tienda escolar:** Para los estudiantes se deberá tener un espacio definido para el consumo de los alimentos adquiridos en la tienda escolar, que evite cruce con otras actividades de la IED y preferiblemente al aire libre de acuerdo con los espacios de cada institución educativa. En estos espacios se cumplirá con el distanciamiento establecido de mínimo un (1) metro, para consumir sus alimentos de forma segura y es necesario reforzar el lavado de manos antes y después del consumo de alimentos por parte de los estudiantes.

Para el resto de la comunidad educativa (docentes y administrativos) los alimentos podrán consumirse en espacios habilitados para ello (restaurantes, cafeterías, salón de profesores, etc.) o sus oficinas, según las directrices impartidas por las IED y el protocolo de bioseguridad de la IED, siempre con las debidas precauciones para evitar contaminaciones y respetando las normas de distanciamiento social.

La IED realizará la supervisión de los estudiantes mientras consumen los alimentos en el lugar indicado para ello y garantizará que se cumpla lo establecido, y establecerá la manera de realizar la pedagogía necesaria para el uso del tapabocas y su adecuada disposición en el momento del consumo de los alimentos.

El tapabocas, cuando no esté en uso debido al consumo de alimentos, debe disponerse y guardarse adecuadamente y de forma separada, sin entrar en contacto con otros elementos ni superficies, al fin de evitar la contaminación. Para ello la IED y la tienda escolar, deben organizar la estrategia adecuada para garantizar y comunicar esta indicación a toda la comunidad educativa.

- g. **Acciones pos consumo:** Una vez consumidos los alimentos los estudiantes deberán colocarse nuevamente el tapabocas de manera correcta, hacer la disposición adecuada de los residuos de alimentos, realizar un adecuado lavado de manos y regresar de manera ordenada a las demás actividades escolares luego de su descanso.

La IED deberá promover las acciones pedagógicas necesarias en la zona de consumo de alimentos para el uso adecuado del tapabocas, su disposición final si este ya no será usado, incentivar el lavado de manos y el autocuidado, disponer las canecas para los residuos, y el correcto orden y distanciamiento.