



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

CIRCULAR N°: 001

Santa Fe "Cuna de la Constitución Nacional", 15 de febrero de 2022.-

- A la Secretaría de Educación
- A la Secretaría de Gestión Territorial Educativa
- A la Secretaría de Administración
- A la Dirección Provincial de Educación Privada
- A las/os Delegadas/os Regionales I a IX
- A las/os Directivos de las instituciones educativas de la Provincia

En el marco del comienzo de un nuevo ciclo lectivo, y ante la vuelta a la presencialidad plena, cuidada y continua de los alumnos en las escuelas, se hace necesario atender la demanda alimentaria de los mismos en el ámbito del establecimiento escolar.

Por lo cual a partir del día 2 de Marzo del corriente año, se pondrá en marcha la vuelta a la normalidad en la prestación del servicio alimentario, Copa de leche y/o Comedor Escolar, es decir el alumno recibirá la/s prestaciones alimentarias en la escuela.

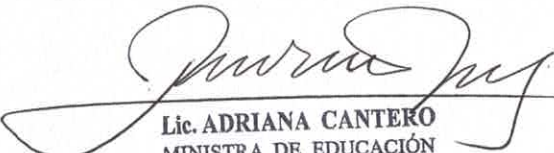
En este sentido queremos solicitar al cuerpo directivo, trabajar coordinadamente con los asistentes escolares en la logística de la adquisición de insumos, planificación de las preparaciones a brindar, disposición de turnos para el comedor y funcionalización de espacios.

Por lo antes expuesto se lleva a su conocimiento que el valor de ración diario de los servicios alimentarios a partir de Marzo/2022 es de:

| | |
|-----------------------------|----------|
| Servicio Copa de Leche | \$ 20,00 |
| Servicio de Comedor Escolar | \$ 60,00 |

Ante cualquier consulta o duda, sirva comunicarse a la Dirección General de Seguridad Alimentaria Escolar (mail: comedoresescolares@santafe.gov.ar).

Los saludo cordialmente.


Lic. ADRIANA CANTERO
MINISTRA DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE SANTA FE



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

**PROTOCOLO PARA EL RETORNO DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE.**

Este Protocolo tiene por objeto establecer las pautas y recomendaciones de higiene y prevención a tener en cuenta para la apertura de las cocinas y de los comedores escolares y todos los procesos inherentes al mismo, en orden al esquema de presencialidad.

El presente protocolo se complementa con las pautas de ingreso y permanencia en los establecimientos educativos y está dirigido a los equipos de conducción de dichos establecimientos, asistentes escolares, docentes y estudiantes asistentes al comedor escolar. Los equipos Directivos deberán velar por que se cumplan las disposiciones de este protocolo a fin de garantizar el normal funcionamiento de las cocinas y de los comedores de acuerdo a las pautas y recomendaciones que se detallan a continuación:

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PERSONAL, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

- **Higiene de manos:** de forma frecuente y meticulosa. Se recomienda priorizar la higiene de manos con agua y jabón en la medida de lo posible. Se debe realizar durante al menos 40 segundos con agua y jabón, y si no es posible se puede utilizar durante 20 segundos gel hidroalcohólico. Indispensable tanto al ingreso como egreso al establecimiento como así también regularmente durante la actividad.
- **Uso de barbijo:** el uso de barbijo será obligatorio a partir de 6 años de edad (solo se retira para la ingesta y luego se vuelve a colocar)

IMPORTANTE: Ante la presencia de síntomas compatibles con COVID-19 (al menos uno), no acudir al centro, auto aislarse y notificar a la autoridad sanitaria local.

- **Ventilación del ambiente:** La ventilación natural es la opción preferente. Se recomienda ventilación cruzada, si es posible de forma permanente, con apertura de puertas y/o ventanas opuestas o al menos en lados diferentes de la sala, para favorecer la circulación de aire y garantizar un barrido eficaz por todo el espacio. En situaciones de alta transmisión comunitaria de SARS-CoV2, se debe valorar la priorización de la ventilación natural por su efectividad en la prevención de la transmisión por encima de aspectos como las condiciones de temperatura y humedad.
- **Limpieza y desinfección:** deberá realizarse al iniciar y finalizar la jornada laboral como así también entre turno y turno. La forma sugerida de limpieza es húmeda, con trapeador o paño y no seca (escoba, cepillos). Para la desinfección colocar 10ml (2 cucharadas) de lavandina de uso doméstico en 1 litro de agua.

Si se usaran guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y realizar entre ambos el correcto lavado de manos.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

INGRESO Y PERMANENCIA DE LAS Y LOS ESTUDIANTES AL COMEDOR ESCOLAR.

- Los equipos Directivos organizarán los horarios de funcionamiento del servicio, según su jornada institucional y la infraestructura disponible. Respetándose en todo momento las medidas de higiene, protección, limpieza y ventilación de los espacios. En caso de ser necesario podrán habilitarse otros ámbitos (patios, patios cerrados, salones de usos múltiples, eventualmente aulas, etc.) para la correcta prestación del servicio y el cuidado de las pautas sanitarias, pudiendo disponer el ingreso y egreso de los estudiantes en horarios escalonados para evitar aglomeraciones.
- Deberá colocarse infografía 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.
- Toda persona que ingrese al ámbito de comedor deberá lavarse/higienizarse las manos con alcohol en gel o alcohol diluido y con el barbijo o tapabocas correctamente colocado. Los estudiantes podrán retirarse el tapabocas (previa higiene de manos) solo al momento de consumir los alimentos. Se tratará que sea un período breve de tiempo y que se coloquen el tapabocas nuevamente al finalizar la ingesta de alimentos.
- Las y los estudiantes que ingresen al servicio de comedor deberán hacerlo desprovistos de cualquier elemento de uso personal.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO A LAS Y LOS ESTUDIANTES.

- Organizar el ingreso y la salida de los comensales del comedor escolar de forma escalonada para favorecer el distanciamiento físico.
- A fin de agilizar el servicio se sugiere cuidar el tiempo asignado para el consumo de los alimentos, recomendándose que el desayuno/merienda contemple un tiempo aproximado de 15 minutos y el almuerzo/cena unos 20 minutos, sujeto a las características de la asistencia alimentaria en el comedor escolar.