



LINEAMIENTO PARA

**LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE
EDUCACIÓN EN CASA Y EN PRESENCIALIDAD
BAJO EL ESQUEMA DE REAPERTURA GRADUAL
PROGRESIVA Y SEGURA Y LA IMPLEMENTACIÓN
DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD EN LA
COMUNIDAD EDUCATIVA.**

MODALIDAD SIDA E

**LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR**



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



**LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR**

LINEAMIENTO PARA

**LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE
EDUCACIÓN EN CASA Y EN PRESENCIALIDAD
BAJO EL ESQUEMA DE REAPERTURA GRADUAL**

PROGRESIVA Y SEGURA Y LA IMPLEMENTACIÓN
DE PRÁCTICAS DE BIOSEGURIDAD EN LA
COMUNIDAD EDUCATIVA.

MODALIDAD SIDA E



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



El presente documento es el protocolo aplicado para la prestación del servicio aprende en casa y en presencialidad bajo el esquema de reapertura gradual progresiva y segura y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa, para dar cumplimiento al **Anexo 4. Condiciones sanitarias y de bioseguridad para suministro y consumo de alimentos en establecimientos educativos del documento "Lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa y en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa"** del Ministerio de Educación Nacional.

Cabe resaltar que para el año 2020 la operación del Programa de Alimentación Escolar se ha venido desarrollando a través de la entrega de bonos alimentarios como medida de atención a la modalidad transitoria "Aprende en casa".

LINEAMIENTOS DEL MEN

- a. Una vez implementado el protocolo de bioseguridad y retomadas las buenas prácticas de manufactura en los establecimientos de preparación de alimentos en 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 lo anterior, el asociado y la IED son los encargados de la implementación del protocolo de bioseguridad en el comedor escolar, como complemento del protocolo general desarrollado por el colegio.

La interventoría del Programa de Alimentación Escolar -PAE- es la encargada de dar el aval de la implementación de los protocolos de bioseguridad en el comedor escolar para solicitar la visita de la autoridad sanitaria.

El equipo PAE supervisa y monitorea el cumplimiento de la implementación de los protocolos de bioseguridad. Adicionalmente, realizará acompañamiento y apoyo técnico en los comedores en donde se presenten novedades.

- b.** Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos 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.** Constatar el estado sanitario requerido para los alimentos frescos o crudos 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).
- d.** Realizar la desinfección de las superficies de los envases de los alimentos procesados, antes de ser ubicados en los sitios de almacenamiento.
- e.** Aumentar la frecuencia del lavado de manos y extremar la supervisión de esta actividad, así como el porte adecuado de los elementos de protección y las prácticas higiénicas de los manipuladores.
- f.** Incrementar y supervisar los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies y utensilios que entran en contacto directo e indirecto con los alimentos.

- g.** 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).
- h.** Garantizar la protección de los alimentos en todo momento, principalmente después de la cocción y evitando su exposición al ambiente. Reducir, en lo posible, los tiempos entre la preparación y la entrega de estos para el consumo.

El Asociado y la Interventoría realizarán la supervisión de las actividades anteriores de acuerdo con lo descrito en el Anexo Técnico del Convenio vigente.

PROTOCOLOS DE OPERACIÓN IN SITU

- a.** Entrada al comedor escolar: deberá acordarse con la IED los horarios y logística para la entrada al comedor, para lo cual los niños deben llegar con su tapabocas, previo lavado de manos y debe realizarse una desinfección con gel antibacterial al ingreso al comedor. Los niños se ubicarán respetándose el distanciamiento social de 2 metros.

En los comedores escolares donde se disponga de dos puertas, se deberá disponer de una para el ingreso y otra para la salida de estudiantes. En caso de no tener dos puertas se deberá establecer la logística que garantice que no se presenten cruces de estudiantes.

El colegio será el encargado de garantizar el lavado de manos de los niños y dispensar el gel antibacterial a cada uno en el ingreso al comedor. Adicionalmente se encargará de asignar al personal para el apoyo en el área social para la supervi-

sión de la ubicación y el distanciamiento, así como realizar la demarcación y señalización para el distanciamiento para el ingreso al comedor, la fila de la línea de distribución, la fila de la línea de descomide y la salida.

Por otra parte, el Colegio será el encargado de gestionar con la empresa de prestación de servicios generales de aseo el incremento en las frecuencias de limpieza y desinfección de mesas y sillas del área de consumo asegurando que se realice la desinfección entre cada turno de ingreso al comedor escolar.

El asociado será el encargado del apoyo en el área social para la supervisión de la ubicación y el distanciamiento.

- b. Línea de Servicio:** Deberá mantenerse en todo momento el distanciamiento de 2m en la fila, procurando minimizar el tiempo de espera.

El colegio adicionalmente se encargará de asignar al personal para el apoyo en el área social para la supervisión de la ubicación y el distanciamiento.

El asociado será el encargado del apoyo en el área social para la supervisión de la ubicación y el distanciamiento. Teniendo en cuenta que el número de suministros presentará reducción por la modalidad de reapertura gradual progresiva y segura, el personal de cocina excedente en cada comedor escolar podrá apoyar la logística de ubicación y distanciamiento en el área social.

Teniendo en cuenta que el Servicio de Alimentación transportada -SIAT- funcionará de igual manera sobre el 50% aproximadamente, se propone que los carros isotérmicos que no estén en operación se usen para implementar la estrategia de Alimentación Transportada Interna para los grados más pequeños, y así contribuir a disminuir las aglomeraciones y los tiempos de servicio en el área social.

- c. Consumo: Esta etapa tendrá que surtirse respetando el distanciamiento entre estudiantes y evitando la comunicación entre estudiantes.

El colegio realiza supervisión de los estudiantes mientras consumen los alimentos.

Desde el componente pedagógico del asociado se realizarán actividades con relación a las medidas y acciones de autocuidado para mitigar el contagio del virus.

- d. Descomide y Salida del comedor: Una vez consumidos los alimentos los estudiantes deberán colocarse nuevamente el tapabocas y realizar el descomide organizadamente, manteniendo el distanciamiento. Una vez hayan salido del comedor deberán lavarse o desinfectarse las manos.

El colegio apoyará con la organización para los turnos de descomide y salida del comedor, así como el lavado posterior de manos antes de retornar a las labores académicas.

El asociado, junto con el facilitador y personal disponible del comedor, apoyará en la organización el proceso de descomide y recepción de menaje sucio.

PROTOCOLOS DE OPERACIÓN SIAT

- a. Llegada del vehículo a la sede beneficiaria: Para esta etapa se deben mantener los procedimientos de desinfección de ambientes antes y después de la apertura del vehículo, los carros isotérmicos deberán entrar al sitio dispuesto por la IED, previamente aseado y desinfectado y allí se deberá entregar la dotación al o los docentes de apoyo los cuales con antelación deberán lavarse y desinfectarse las manos para poder colocarse la dotación.

El asociado estará a cargo de los procedimientos de desinfección previos al descargue de los carros isotérmicos, así como de la entrega de la dotación a los docentes de apoyo.

El colegio será responsable del buen uso de los elementos de protección y del lavado de manos previo a su recepción.

- b.** Distribución de alimentos y consumo al interior de las aulas de clase: Las aulas de clase o lugares de consumo deberán estar todas las superficies previamente aseadas y desinfectadas. Adicionalmente los estudiantes deberán lavarse y desinfectarse las manos previo al consumo de los alimentos.

Los tapabocas deberán resguardarse suministrando una bolsa plástica de tamaño suficiente para cada estudiante con el fin de conservar el tapabocas durante el consumo de los alimentos.

Se recomienda que el consumo de los alimentos se realice en las aulas de clase, con el fin de mitigar las aglomeraciones durante el consumo de los complementos alimentarios.

El colegio será responsable de realizar las actividades de limpieza y desinfección de las superficies del área de consumo. Adicionalmente, deberá garantizar el lavado de manos de estudiantes previo al consumo de los alimentos y deberá disponer y entregar las bolsas plásticas para el resguardo de los tapabocas durante el consumo de los alimentos.

El asociado debe cumplir con los protocolos y lineamientos del anexo técnico.

La Interventoría deberá ser garante de que se ejecuten los procedimientos de limpieza y desinfección de superficies en las áreas de consumo y del lavado de manos de los estudiantes.



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN



Secretaría de Educación del Distrito

Avenida El Dorado No. 66 - 63

Teléfono: (57+1) 324 1000

Bogotá, D. C. - Colombia

www.educacionbogota.edu.co



@Educacionbogota



Educacionbogota



@Educacionbogota



@educacion_bogota

**LA EDUCACIÓN
EN PRIMER LUGAR**