



Protocolo para la apertura de kioscos y cantinas escolares

El presente documento se enmarca en la Resolución 26/2021 "PROTOCOLO Y RECOMENDACIONES INTEGRALES PARA EL CUIDADO DE LA SALUD ANTE LA REAPERTURA DE CENTROS EDUCATIVOS", por lo que sigue los lineamientos de la misma en relación a los pilares del cuidado básicos e indispensables para cualquier actividad realizada dentro de los Centros Educativos.

El objetivo es fijar las pautas y recomendaciones de higiene y prevención a tener en cuenta en la apertura de kioscos y cantinas, para minimizar la propagación del virus COVID-19 dentro de los Centros Educativos. Cabe destacar que la autoridad escolar debe conocer las medidas de cuidado y seguridad de los mismos, y garantizar para su apertura que toda actividad que se realice se ajuste al marco del protocolo general.

1. ESTADO DE SALUD

Como se fija en la Res 26/2021, toda persona que ingrese al Centro Educativo deberá estar *sana*, es decir, no deberá presentar signos ni síntomas de enfermedad en evolución.

Al ingresar a la institución, el personal de kioscos y cantinas deberá cumplir con todas las pautas fijadas en el protocolo marco y sus anexos, es decir:

- Controlarse la temperatura y no ingresar en caso de presentar 37,5°C o más.
- Uso correcto de los elementos de protección personal: buen uso de barbijo, higiene permanente de manos, máscara o lentes de protección.
- Evitar saludar con contacto de proximidad a otras personas una vez dentro de la institución.
- No se deberán compartir los mismos utensilios entre compañeros en el espacio de trabajo (vasos, cubiertos, mate, etc.)

IMPORTANTE: En caso de presentar síntomas compatibles con COVID-19, o haber sido identificado como contacto estrecho, no deberá concurrir al establecimiento, y tendrá que comunicar dicha condición al Centro Educativo.

2. ORGANIZACIÓN

El lugar donde se desarrolle la actividad de kioscos/cantinas debe respetar los requisitos de ventilación, y espacio suficiente para cumplir con el distanciamiento interpersonal pautado.

Se deberán organizar turnos de asistencia, de forma tal que las personas que compartan mesas puedan respetar una distancia de 2 metros entre ellos (1,5 metros cuando el ámbito físico no lo permita). Por tratarse de una actividad donde las personas que comen,



no usarán barbijos, es fundamental el cumplimiento estricto de todas las medidas de prevención.

- **VENTILACIÓN.** Se deberá realizar una correcta ventilación de espacios y será necesaria la apertura de ventanas y puertas, con un mínimo de al menos cinco (5) centímetros, de manera permanente. En este sentido, es más eficiente disponer de mayores puntos de apertura, que una sola ventana abierta completamente. La ventilación cruzada, constante y continua (CCC) en los ambientes es clave en la prevención del COVID-19.

Por otro lado se deberá aprovechar los momentos en los que no haya concurrencia, para realizar una ventilación completa, que permitirá renovar totalmente el aire del espacio. La misma se realizará abriendo todas las ventanas completamente, como mínimo entre 10 y 15 minutos, hasta que el lugar sea usado nuevamente.

En el caso específico de las cantinas, preferentemente el área donde se consuman alimentos o bebidas deberá estar al aire libre. De no poder cumplirse con esta condición, las áreas destinadas a esta actividad deberán estar bien ventiladas de manera permanente como se indica anteriormente. Insistimos en que el momento en que se bajan los barbijos es el más riesgoso.

- **DISTANCIAMIENTO.**

El distanciamiento interpersonal pautado es de 1,5 mts. como mínimo, tanto entre quienes atienden y quienes concurren a los kioscos/cantinas, como entre cualquier persona que permanezca en ese espacio. Se deberá evitar el ingreso y permanencia de toda persona ajena dentro del área de atención a fin de disminuir los riesgos de contagio. Se sugiere demarcar el piso para indicar las distancias necesarias y prever espacios en caso de tener que organizar la fila.

- **MAMPARA DE PLÁSTICO.**

En la medida de lo posible se recomienda colocar mamparas provisorias de material plástico que separe al personal del kiosco/cantina, de las/los estudiantes, docentes y no docentes.

- **SEÑALÉTICA.**

Deberá colocarse señalética en relación a: el distanciamiento interpersonal, los elementos de higiene y seguridad (uso de alcohol en gel antes y después de realizar la compra, alcohol diluido, etc) y la organización de la fila. También cartelera en referencia a: cantidad máxima de personas que pueden permanecer dentro del kiosco y/o cantina, uso obligatorio del barbijo, etc.

- **INSUMOS**

Se deberá colocar un difusor o dispenser de alcohol en gel o soluciones a base de alcohol, en el kiosco/cantina escolar para uso del personal y de toda persona que concurra al mismo.



- **ATENCIÓN A PROVEEDORES E INGRESO DE LA MERCADERÍA**

Se pactarán las entregas de mercadería con cada proveedor, las cuales no deberán coincidir con el ingreso, egreso o recreos de los y las estudiantes, a fin de evitar la aglomeración de personas. Con respecto a la recepción de la mercadería deberá realizarse fuera del establecimiento educativo, evitando el ingreso y la circulación de personas ajenas a la institución.

3. CUIDADO Y PROTECCIÓN PERSONAL

Como se indica en el protocolo marco, el personal que permanezca en el establecimiento deberá cumplir con pautas de cuidado personal:

- **BARBIJO.**

Toda persona que ingrese al kiosco/cantina deberá utilizar barbijo de manera correcta tapando nariz, boca y mentón.

- **LAVADO DE MANOS**

Será necesario realizar el lavado de manos antes y después de las tareas de manipulación de alimentos, después de haber hecho uso de sanitarios, tocar recipientes de residuos, tocar dinero y las veces que se considere necesario.

Para ello se debe disponer de jabón (preferentemente líquido), y toalla descartable para el secado. Luego del lavado es favorable colocarse alcohol en gel o alcohol diluido al 70%. Se debe recordar que esta sanitización **NO REEMPLAZA AL LAVADO DE MANOS.**

En el caso de utilizar guantes descartables, se recuerda que su uso no exime del lavado de manos.

- **MANEJO DE RESIDUOS**

Realizar un correcto manejo de residuos evitando su acumulación, hasta que sean retirados por el servicio de recolección: ubicándolos en un lugar separado de las zonas donde se manipulan alimentos, ventilados y aislados de plagas y animales domésticos.

4. HIGIENE EN LOS LUGARES DE TRABAJO Y LA LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Debido al contexto de pandemia, es importante intensificar las técnicas de higiene y limpieza en relación a la práctica habitual.

- Al comenzar la jornada, y después de cada recreo, se deberá limpiar y desinfectar las superficies de trabajo (mesas, artefactos, elementos, utensilios, mesadas). Desinfectar las superficies con un paño limpio embebido en un producto desinfectante (alcohol al 70%, lavandina al 1%) o puede aplicarse este producto con un envase rociador.
- Los paños o rejillas destinados a tales procesos deberán estar en correctas condiciones de higiene y limpiarse periódicamente.
- Los equipos de conservación (freezer, heladeras) deberán mantenerse limpios, desinfectados y ordenados, verificando el buen funcionamiento de los mismos.



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
CÓRDOBA



- La forma sugerida es siempre la limpieza húmeda con trapo o paño, en lugar de la limpieza seca (escobas, cepillos, etc.) a fin de evitar levantar polvo.

5. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Recordamos que de acuerdo al Proyecto "*Promoción de Alimentación Escolar Saludable*" (Res. 590/2013) y en el marco de la Res. 350/2019 del CFE sobre Entornos Escolares Saludables, se promueve:

- Aumentar la oferta de alimentos saludables (frutas, cereales, frutos secos, agua segura)
- Disminuir la disponibilidad de alimentos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres o sal.
- Evitar exhibir en el frente del mostrador o en forma visible de primer plano, alimentos no saludables.
- Difundir a través de carteles, afiches, volantes y otros medios mensajes alusivos a una alimentación saludable extremando la higiene para evitar la transmisión de enfermedades.