



Santa Fe “Cuna de la Constitución Nacional” 27 de Octubre del 2021.

A las

- * Secretaría de Administración**
- * Secretaría de Gestión Territorial**
- * Secretaría de Educación**
- * Dirección Provincial de Educación Privada**

Sin duda el contexto de pandemia modificó todas las actividades que se llevaban adelante en la escuela, en este sentido el Servicio Alimentario Escolar, con la colaboración de todos los involucrados, adaptó las prestaciones alimentarias y la logística de distribución a las circunstancias particulares que requería la situación sanitaria.

TRANSICIÓN EN EL SERVICIO ALIMENTARIO:

1- Copa de Leche

En ésta oportunidad queremos comunicarles que durante el mes de Octubre, Noviembre y Diciembre, el servicio de copa de leche seguirá brindándose en el ámbito escolar, según las indicaciones emitidas en la Circular N 19/2021.

2- Comedor Escolar:

En el caso del servicio de comedor escolar, se continuará con la entrega de módulos alimentarios, hasta el mes de Diciembre, atendiendo a las modificaciones que se informan en la presente.

Para el mes de **Noviembre y Diciembre** se contempla la entrega de un módulo cuya composición se detalla a continuación.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

- MÓDULO ALIMENTARIO QUINCENAL PARA NOVIEMBRE Y DICIEMBRE		
Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.	Cantidad por módulo
Fideos guiseros	1,000	1
Arroz	1,000	1
Tomate triturado lata 520 g	1,000	1
Harina	1,000	1
Lentejas	0,500	1
Aceite	0,900	1
Lata de arvejas de 350 g	0,350	1
Leche fluida	1,000	1
Polvo para flan	0,060	1
Bolsa		2 uni.

El costo del Módulo alimentario de Noviembre y Diciembre del presente año tiene un valor de \$ 930,00.

Se deberá contemplar la fecha de vencimiento de todos los alimentos. Los insumos que integran el Módulo propuesto, no requieren refrigeración en su almacenamiento y transporte.

Respecto a la organización, entrega y distribución, se mantienen las mismas indicaciones dadas en la Circular N 11/2020.

Se recuerda que corresponde entregar dos módulos quincenales en el mes.

3- Complemento alimentario en pandemia para el comedor escolar:

De manera excepcional y durante los días hábiles de los meses de Noviembre y Diciembre (ciclo lectivo), se implementará la entrega de un complemento alimentario en pandemia para el comedor escolar, destinado a todos los alumnos inscriptos en el Servicio de Comedor Escolar.



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

El complemento alimentario tendrá un costo de \$ 45,56 y deberá ser entregado a cada alumno/a al final de la jornada matinal o al comienzo de la jornada de la tarde.

Se adjunta a la presente los menús para el complemento alimentario, **instando a que se respete la variedad y composición propuesta**, considerando las preparaciones indicadas para los jardines de infantes.

Cabe recordar que es necesario implementar las recomendaciones y el protocolo de limpieza y desinfección, elaborada por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (AASAL) que se adjunta a la presente.

Dichos menús podrán ser elaborados en la cocina de la escuela, o adquirirlos en comercios **habilitados por los organismos sanitarios** para tal fin.

Algunas recomendaciones:

- Las frutas que se brindan deberán ser de estación, respetando la variedad entre manzana, durazno, peras, naranjas, mandarinas, bananas, etc.
- Se sugiere frutas con un gramaje no menor a 150 g.
- Las frutas deberán ser lavadas y desinfectadas.
- El sandwich de queso podrá ser elaborado en la escuela con productos frescos como queso barra, cremoso, cuartirolo y pan del día.
- En caso de comprar el producto elaborado deberá contar con la aprobación de la ASSAL.
- Podrá agregarse al sandwich una rodaja de tomate y hojas de lechuga, lavadas y desinfectadas.
- Gramaje sugerido, pan 50 gramos y queso 20 gramos.
- En el caso de brindar tartas, empanadas o canastitas podrán elaborarse con vegetales como zapallitos, choclo, zapallo, calabaza, zanahoria, cebolla, espinaca, acelga, berenjena, se puede incorporar huevo y queso.
- El sandwich no deberá contener aderezos como mayonesa, mostaza o similares.

Los alumnos deberán tener acceso al consumo de **agua segura** en cantidad suficiente.

Queremos aprovechar esta comunicación para solicitarles, en primer lugar que implementen un plan de limpieza, desinfección y desinsectación en el ámbito de la cocina –



PROVINCIA DE SANTA FE
Ministerio de Educación

comedor, teniendo en cuenta las particularidades de cada escuela, en segundo lugar evalúen el estado de situación de todos los elementos (equipos gastronómicos como hornos, anafes, heladeras, freezer) involucrados en el funcionamiento del Servicio de comedor, en caso de ser necesario consultar con un técnico.

Le recordamos que en la Circular N 3/2021 y N 19/2021 tienen disponible algunas recetas sencillas para transmitir a las familias que reciben el Módulo.

Ante cualquier consulta o duda, las áreas especializadas son las referentes regionales de asistencia alimentaria y la Dirección General de Seguridad Alimentaria Escolar (mail: comedoresescolares@santafe.gov.ar – comedores-regionvi@santafe.gov.ar)

Seguimos comunicados.



Lic. ADRIANA CANTERO
MINISTRA DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE SANTA FE

ANEXO – MENÚES COMPLEMENTOS

1 -Sandwich de queso y tomate – Fruta

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Pan	0,050
Queso barra	0,035
Tomate	0,020
Fruta	0,150

3 -Sandwich de hamburguesa – Fruta

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Pan	0,050
Hamburguesa carne	0,050
Tomate	0,020
Fruta	0,150

4 -Empanadas de carne /humita/ verduras – Fruta

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Discos de empanadas	0,030
Relleno	
Pulpa molida	0,040
Cebolla	0,020
Aceite	0,002
Sal	0,001
Huevo	0,010
Condimentos	c/n
Fruta	0,150

2 -Tarta de verduras – Fruta

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Masa	
Harina leudante	0,035
Sal	0,001
Aceite	0,003
Agua	c/n
Relleno	
Acelga	0,180
Aceite	0,004
Cebolla	0,015
Harina	0,010
Huevo	0,015
Fruta	0,150

5 -Sandwich de milanesa (pollo/carne) – Fruta

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Pan	0,050
Milanesa	0,060
Fruta	0,150

6- Pizza muzarella o fugazas de carne

Alimentos	Peso Neto en Kg/Lt/Un.
Pre-pizza	0,070
Tomate triturado	0,020
Aceite	0,003
Cebolla	0,020
Queso cremoso	0,030
Sal	0,001
Huevo	0,020
Condimentos	c/n
Fruta	0,150

ANEXO - Complemento alimentario en pandemia para comedores escolares

Menú 1: Sandwich jamón y queso o doble queso queso - Fruta

Menú 2: Tarta de verduras - Fruta

Menú alternativo: Pizza muzzarella o fugazas de carne (1 porción)

Menú 3: Sandwich de hamburguesa - Fruta

Menú 4: Empanadas de carne /humita/ verduras - Fruta

Menú 5: Sandwich de milanese (pollo/carne) - Fruta

Complemento alimentario en pandemia para comedores escolares - JARDINES (niños, niñas mayores de 2 años)

Menú 1: Sandwich doble queso o tomate y queso - Fruta

Menú 2: Tarta de verduras - Fruta

Menú 3: Sandwich de pollo - Fruta

Menú 4: (***) Empanadas/canastitas de humita/calabaza/ verduras con huevo y queso - Fruta

Menú 5: Sandwich de milanese (pollo/carne) - Fruta

Menú alternativo: Pizza muzzarella o fugaza de queso (1 porción)

*De acuerdo a las recomendaciones de las ASSAI y otros organismos, se sugiere NO brindar carne picada/molida en menores de 5 años de edad.

(***) Recomendaciones: Las tartas, empanadas o canastitas pueden elaborarse con vegetales como zapallitos, choclo, zapallo, calabaza, zanahoria, cebolla, morrón, espinaca, acelga, berenjenas, arvejas, otro vegetal de estación o una combinación de algunas de ellos. Se puede incorporar huevo y queso.

Recomendaciones para Kioscos y Cantinas de escuelas.-

Para el Personal que atiende el espacio

- Deberá tener barbijo o tapaboca en forma permanente especialmente en la atención de los recreos.
- Higienizar las manos con frecuencia usando agua, jabón, alcohol 7/30 o alcohol en gel.
- El personal deberá haber realizado el curso de manipulación de alimentos y contar con carnet de manipulador
- Informar al personal que si tuviera algún síntoma o cualquier problema de salud no deberá asistir al establecimiento educativo.
- Se sugiere al momento de ingresar al establecimiento y/o puesto de trabajo control de temperatura corporal y en caso de presentar valor mayor a 37,5° retirarse a su domicilio.
- No usar accesorios (anillos pulseras cadenas).
- Evitar reuniones en espacios comunes.
- Todo el personal que atienda el espacio deben hacer uso de los elementos de protección personal. Barbijo y/o mascara.
- El personal deberá asegurar el distanciamiento social requerido (2 mts) en su lugar de trabajo
- Evitar compartir elementos personales ni de trabajo.
- Evitar saludos de manos y abrazos.
- En lo posible, deberá trabajarse en espacio que permitan que quien manipule los alimentos no sea el que cobre lo comprado

Para el espacio de cantina/kiosco

- Colocar señalización en el piso, que indique el distanciamiento de 2 mts entre alumno y alumno, como así también de la persona que se encuentre en la atención del mismo.
- De ser posible que los alumnos/docentes ingresen en el momento que les toque la atención, aguardando turno en espacios abiertos y al aire libre, evitando así aglomeraciones frente a mostradores
- Evitar que los alumnos y/o docentes permanezca en el lugar luego de la compra o mientras consume el alimento
- En lugares visibles colocar cartelera informativa (recomendaciones, buen uso del tapabocas, distanciamiento social, entre otros).
- Mantener puertas y ventanas abiertas para que circule el aire
- Ordenar los horarios de atención en función de los horarios de recreo establecidos por el establecimiento educativo
- Los exhibidores o mostradores deberá mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza
- Las ventanas mostrador o mesada mantener limpios y desinfectados en todo momento, la tareas deberá realizarse con paños con lavandina, desinfectantes y alcohol 70/30 al comienzo de las actividades y a la terminación de cada recreo.

- Los pisos con trapo o mopa al comienzo y terminación de las actividades y luego de los recreo
- Las heladeras deberán limpiarse y desinfectarse periódicamente
- El kiosco o cantina deberá contar con alcohol en gel y alcohol diluido 70/30 para que el alumno se coloque obligatoriamente antes y después de manipular el dinero, al igual que la persona que expenda los alimentos

Para la Atención en los recreos

- Deberá contarse con alcohol para que los alumnos y docentes pueden desinfectar sus manos al ingreso y salida de la cantina
- Todo alumno deberá ingresar al lugar obligatoriamente con barbijo o tapabocas.
- Se recomienda que los alumnos que formen partes de grupos de riesgo tengan prioridad de atención
- Solo se venderá productos empaquetados, en su envase primario
- No se debe expender alimentos sueltos o fraccionados o al peso en el momento, salvo aquellos que se presenten envueltos como por ejemplo los caramelos
- Si la cantina tuviera un espacio de elaboración de alimentos, estos deben elaborarse previo a la atención de los recreos. Cada producto elaborado como sándwiches o gelatina será etiquetado y envasado correctamente siendo rotulado con vencimiento.
- Para el expendio de productos de panificación se recomienda realizar el armado de raciones individuales previo a la apertura de la cantina, por ejemplo 3 bizcochos por bolsa, 1 factura etc.-
- La elaboración de alimentos en los espacios de cantina debe llevarse a cabo respetando los protocolo indicados anteriormente, distanciamiento, higiene de manos, uso de barbijos, limpieza y desinfección de mesadas y utensilios, etc.-
- Los alimentos deben adquirirse en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria local
- Los alimentos deben estar envasados y rotulados respetando la legislación vigente: deben tener los datos del elaborador, fecha de vencimiento y/o elaboración, deben estar en perfecto estado de conservación
- Está prohibida la compra de alimentos elaborados en domicilios particulares o lugares que no cuentan con la habilitación correspondiente

Para la Recepción de mercadería

- En lo posible se debería evitar que los proveedores ingresen al sector de cantina o kioscos
- De ingresar el proveedor, deberá usar barbijo permanentemente dentro del establecimiento educativo, controlar temperatura e higienizarse las manos
- Se deberá establecer horarios de entrega de mercadería que difieran de los horarios de atención de alumnos y que permita la limpieza y desinfección de los espacios y el ordenamiento de los alimentos para el momento de la atención

LOS DESINFECTANTES SE DEBEN DILUIR CON AGUA ANTES DE USARLOS. LEER LOS RÓTULOS DE LOS ENVASES PARA HACERLO DE FORMA CORRECTA.

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

PARA DESINFECTAR SE RECOMIENDA EL USO DE LAVANDINA (HIPOCLORITO DE SODIO).

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

PASO 3. REFORZAR
Rociar con solución de alcohol al 70% y secar pasando locales de papel descartable en una única dirección.

FINALIZAR LA LIMPIEZA LAVÁNDOSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

PASO 3. DESINFECTAR
Rociar o pasar un trapo rojillo con solución de lavandina y dejar actuar el tiempo recomendado. Enjuagar con abundante agua.

PASO 4. SECAR
Secar la superficie con un trapo rojillo de uso exclusivo o toallas de papel descartable.

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

LAS MANOS LIMPIAS EN 9 PASOS

1. Alargamos los dedos y el pulgar.
2. Palmas con palma.
3. Entre los dedos.
4. Detrás de las manos.
5. Pulgares.

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE USU COMPARTIDO

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

RECORDAR ESTOS PASOS PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR CORRECTAMENTE

- 1 Remover suciedad
- 2 Limpiar con detergente y agua. Luego enjuagar.
- 3 Desinfectar y dejar actuar. Luego enjuagar.
- 4 Secar

USAR SIEMPRE AGUA SEGURA

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

PASO 1. REMOVER
Despejar la superficie y remover con aspiradora o cepillo los residuos sólidos que se encuentran adheridos a la superficie.

PASO 2. LIMPIAR
Pasar la esponja embebida en agua y detergente y enjuagar con abundante agua, hasta que no se observen restos de productos de limpieza.

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE

AHORRA MÁS QUE NUNCA NUNCA MEZCLES ESTOS PRODUCTOS

LAVANDINA VINAGRE LAVANDINA ALCOHOL LAVANDINA AZÚCAR
LAVANDINA BETERGENTE LAVANDINA AGUA OXIGENADA

Genera compuestos muy tóxicos para la salud y anula el efecto de limpieza y desinfección.

ASSAL
MINISTERIO DE SALUD
PROVINCIA DE SANTA FE