

ANEXO I

PROGRAMA: COMEDORES ESCOLARES

Introducción:

La alimentación es uno de los Derechos Humanos básicos. Una alimentación adecuada es fundamental y esencial para el crecimiento y desarrollo de los pueblos y también, es un factor de bienestar y productividad de los individuos. El estado de nutrición de una población es un indicador de su calidad de vida.-

Las niñas y niños tienen necesidades que deben satisfacerse a fin de que puedan crecer y desarrollarse: alimentación, salud, seguridad, afecto y educación. Estos constituyen derechos humanos inalienables.-

Si estas necesidades no son satisfechas en forma integral, el niño y/o niña enfrentará con marcada desventaja su futuro.-

La alimentación adecuada es fundamental, ya que el hombre necesita de alimentos para crecer, pensar y defenderse de las enfermedades.-

Las prestaciones alimentarias se iniciaron en la Argentina en la crisis de la década del 30 con la entrega de la copa de leche a todos los alumnos que concurrían a las escuelas de nivel primario.

A fines de la década del 60, la Provincia de Tucumán implementó un programa de comedores escolares. Años más tarde en 1972, con el nombre de "Programas de Comedores Escolares", la experiencia se generalizó extendiéndose a 21 de las 24 jurisdicciones del país.

Estas medidas fueron tomadas bajo un marco de crisis alimentaria. Si bien una apropiada ingesta alimentaria es condición necesaria para alcanzar un adecuado estado de nutrición, no es suficiente, ya que la problemática socio-sanitaria implicada en la desnutrición es más amplia y más compleja.

Actualmente en nuestro país coexisten los problemas de inseguridad alimentaria y déficit de ingesta de nutrientes específicos (en segmentos vulnerables de la población), con las enfermedades no transmisibles (sobrepeso, obesidad, hipertensión, diabetes, etc.) asociadas a un consumo excesivo de alimentos.

Con la finalidad de facilitar el acceso de la población vulnerable a una alimentación adecuada, suficiente y acorde a las particularidades y costumbres de cada región del país, se aprobó la Ley Nacional N° 25.724 "Programa de Nutrición y Alimentación Nacional", que normaliza las políticas y estrategias de los planes y Programas de Alimentación y Nutrición, promoviendo la articulación intersectorial de las políticas sociales.

Los Servicios de alimentación en el ámbito escolar tienen como objetivo, contribuir a la adecuada alimentación de los niños, ya que ellos necesitan consumir energía y nutrientes esenciales, para crecer y desarrollarse de manera saludable, y evitar así enfermedades por carencia o por exceso.

Si bien, estas problemáticas responden a razones de orden estructural cuya resolución excede al ámbito educativo y a la implementación de acciones asistenciales, los Establecimientos Educativos vienen actuando como efectores de políticas nutricionales (ya desde los años 30'), para atenuar principalmente las carencias alimentarias de los niños. Así se remarca que los servicios de alimentación escolares son un COMPLEMENTO de lo que el niño recibe en su casa, a excepción de las Escuelas Hogares y Residencias donde los niños viven y la ingesta de alimentos debe ser completa y asumida por el organismo de Educación en el periodo en que los alumnos asisten a dichos establecimientos.

Considerando que la Tasa Neta de Escolarización en la Provincia de Río Negro, en el Nivel Inicial (salas de 4 y 5 años) y en el Nivel Primario son elevadas, y que la estructura educativa es un sistema altamente organizado, que cuenta con infraestructura,

equipamiento y personal capacitado disponible, se entiende a la escuela como un lugar adecuado para apoyar las políticas nutricionales del Estado.

Los Establecimientos Educativos, en cuanto a la implementación de los Servicios de Alimentación, cumplen una función pedagógica, de socialización, de aprendizaje y refuerzan otros hábitos aprendidos por los niños en sus hogares como es: el lavado de manos, el comer y compartir la mesa con sus compañeros; además de una función social importante, como es, dar y recibir afecto, sentirse valorado por sus pares y encontrar otra manera de comunicarse; todo esto representa un valor agregado a la cobertura nutricional de los Servicios de Alimentación.

Por lo antes expuesto, el Programa de Comedores Escolar supone compromiso y responsabilidad que deben asumir los integrantes de la comunidad educativa, para su propio bienestar, contribuyendo al desarrollo de la población.-

MARCO CONCEPTUAL NUTRICIONAL

BASES PARA EL PROGRAMA DE COMEDORES ESCOLARES

“En el marco del VII Congreso Argentino de Graduados en Nutrición (Buenos Aires, 1996), sus organizadores decidieron actualizar el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional, como así también sentar las bases para la elaboración de guías alimentarias. Para ello, se convocaron profesionales representantes de todas las provincias.

En Noviembre del año 2000 La Asociación Argentina de dietistas y Nutricionistas publicó las Guías Alimentarias para la Población Argentina; dichas guías se conciben como un instrumento educativo que adoptan los conocimientos científicos sobre requerimientos nutricionales y composición de los alimentos en mensajes prácticos que facilitan a diferentes personas la selección y consumo de alimentos saludables.

Los criterios claves que se han tomado en cuenta para el diseño de estas Guías Alimentarias son:

- a) Las Guías Alimentarias para la Población Argentina se enmarcan dentro de los objetivos generales del PLAN NACIONAL PARA MEJORAR LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN-(PNAN)-(MSyAS, Republica Argentina, 1996) a partir de un diagnóstico apropiado en la materia.
- b) Se desarrollan tomando en cuenta el contexto sociocultural de la Argentina y para ello contemplan los factores sociales, económicos y culturales de las poblaciones particulares.
- c) Toman en cuenta los patrones de alimentación, la disponibilidad y el acceso a los alimentos.
- d) Promueven conductas positivas y ponderan los beneficios del consumo de los alimentos apropiados.
- e) Estimulan el consumo de una amplia variedad de alimentos partiendo de la base de que los mismos son consistentes con una buena salud.
- f) Se redactan contemplando un nivel educativo medio de la población (nivel primario).
- g) Se utiliza un lenguaje cotidiano que no atente contra la rigurosidad científica y que aluda a alimentos y no a nutrientes.
- h) Se refieren a grupos de alimentos que tengan sentido para el público.
- i) Se difunden a través de canales aceptados culturalmente.
- j) Se integran dentro de las propuestas vigentes en materia de programas de salud y alimentación.

Su objetivo principal es alentar el consumo de alimentos variados, corregir los hábitos alimentarios perjudiciales y reforzar aquellos adecuados para mantener la salud; mediante mensajes breves, claros, concretos, culturalmente aceptables y fundamentales en la alimentación habitual”¹.

¹ “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional 2002, Pág. 23 y 24. Ley 25.724 ”.

“MENSAJES DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS”²

- 2000 -

Mensaje 1

....”Comer con moderación e incluir alimentos variados en todas sus comidas”.
Evite saltar comidas.
Empiece sus actividades con un buen desayuno.
Si es posible, realice cuatro comidas diarias.
Realice actividad física placentera varias veces por semana.
Se puede controlar el peso comiendo. Consulte a un profesional.

Mensaje 2

...”Consumir diariamente leche; yogures o quesos. Son necesarios en todas las edades”.
La leche se puede tomar líquida y también puede incluirse en postres, helados, salsas blancas, agregar a purés y otras comidas.
Para los adultos, en general, se recomiendan los productos semi-descremados y para los niños y los adultos mayores, en general, enteros.
Es recomendable que los recién nacidos reciban solo leche materna hasta los 6 meses.
Los que necesitan mayor cantidad de estos alimentos son los niños, los adolescentes y las mujeres.

Mensaje 3

...”Comer diariamente frutas y verduras de todo tipo y color”.
Se recomienda comer cinco porciones entre frutas y verduras por día.
Trate de comer por lo menos una vez al día, frutas y verduras crudas.
Cocine las frutas y verduras, preferentemente con cáscara y en trozos grandes, al vapor o al horno. Si las hierva, use poca agua.

Mensaje 4

...”Comer una amplia variedad de carnes rojas y blancas retirando la grasa visible”.
Recuerde que el mondongo, el hígado y el riñón son también carnes rojas.
Coma huevo: tres unidades semanales son suficientes.
Disminuya el consumo de fiambres y embutidos.

Mensaje 5

...”Preparar sus comidas con aceite preferentemente crudo y evitar la grasa para cocinar”.
Aumente el consumo de maníes y almendras sin salar, nueces y semillas de sésamo, girasol y lino.

Mensaje 6

...”Disminuir el consumo de azúcar y sal”.
Es recomendable comer menos golosinas y dulce para evitar sobrepeso y caries.

² “Programa de Nutrición y Alimentación Nacional 2002, Pág. 25 y 26. Ley 25.724 ”

Evite el consumo diario de gaseosas y bebidas dulces artificiales. Prefiera agua, soda y jugos naturales.

Cocine los alimentos sin sal y condiméntelos con hierbas aromáticas o ajo para aumentar su sabor.

Mensaje 7

...”Aumentar el consumo variado de panes, cereales, pastas, harinas, féculas y legumbres”.

Recuerde que entre los cereales puede elegir arroz, maíz, trigo, avena, cebada y centeno. Y entre las legumbres: arvejas, lentejas, porotos, habas, garbanzos y soja.

Prefiera los panes, harinas y pastas integrales.

Modere el consumo de facturas, tortas, masitas, galletitas y otros productos similares.

Mensaje 8

...”Disminuya el consumo de bebidas alcohólicas y evitarlos en niños, adolescentes, embarazadas y madres que amamantan”.

Si ha bebido, evite conducir.

No ofrezca bebidas alcohólicas (incluida la cerveza) a los niños o adolescentes. Alteran su crecimiento. Agreden su hígado.

Mensaje 9

...”Tomar abundante cantidad de agua potable durante todo el día”. Utilice agua potable para beber, lavar y preparar sus alimentos.

Lave sus manos cuidadosamente antes de tocar los alimentos.

Mantenga sus alimentos alejados de la basura, de insectos y de animales domésticos.

Mensaje 10

...”Aprovechar los momentos de las comidas para el encuentro y diálogo con otros”.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo General:

Mejorar las condiciones de nutrición y desarrollo de la población que asiste a las Establecimientos Educativos Estatales de la Provincia de Río Negro en situación de mayor riesgo socioeducativo, prestando Servicios de Alimentación adecuados en Calidad, Cantidad, Variedad, Inocuidad y Regionalidad, a través de la implementación del Programa de Comedores Escolares.

Objetivos Específicos:

- Brindar Servicios de Alimentación, complementario al del hogar, a los grupos de escolares en situaciones de vulnerabilidad socioeducativa, atendiendo las particularidades y costumbres de cada región.
- Fortalecer la gestión a través de la transferencia de fondos, asistencia técnica a los Municipios y micro-emprendimientos de cada una de las localidades fomentando las economías regionales o locales.
- Capacitar a la comunidad educativa en Educación Alimentaria Nutricional, Técnicas Culinarias y Manipulación Higiénica de los Alimentos.
- Promover una alimentación saludable en la población escolar.
- Desarrollar acciones de prevención de enfermedades, a través de un trabajo coordinado con el Departamento de Salud Escolar, Ministerio de Salud, Ministerio de Familia y otros Organismos.
- Desarrollar acciones conjuntas con organismos Gubernamentales y No Gubernamentales dirigidos a grupos focalizados en riesgo socioeducativo.
- Promover un ámbito de análisis y planificación de Políticas Alimentarias Nutricionales.

METAS

Metas Nutricionales

- Que los Servicios de Desayuno y/o Merienda para los alumnos que asisten a las Escuelas Públicas Estatales, bajo el Programa de Comedores Escolares, cubran como mínimo un 15 % de los requerimientos calóricos de su grupo etareo, 4 grs de proteínas de alto valor Biológico y 200 miligramos de Calcio de alimentos fuentes.
- Que el Servicio de Almuerzo, cubra como mínimo el 30 % de los requerimientos calóricos de su grupo etareo y el 50 % de los requerimientos proteicos.
- Que el 100% de los niños y adolescentes residentes en Escuelas Hogares y Residencias Escolares, reciban la prestación completa correspondiente al total del requerimiento nutricional para su grupo etareo mientras permanezcan en las mismas.

Metas Educativas

- Desarrollar Capacitación Continua en los Establecimientos Educativos que se encuentren bajo el Programa Comedores Escolares.
- Realizar actividades de Capacitación de Manipulación Higiénica de los Alimentos y Técnicas Culinarias, dirigidas al personal de Servicios Generales, con el objetivo de lograr preparaciones adecuadas e inocuas.

Capacitación

El propósito fundamental de la capacitación en Educación Alimentaria Nutricional y Manipulación Higiénica de los Alimentos es desarrollar en las personas la capacidad de identificar problemas relacionados con la alimentación y nutrición, sus posibles causas y soluciones.

La capacitación incluye el seguimiento y evaluación de ésta, como así también la producción de material educativo.

ESTABLECIMIENTOS CON ACCESO AL PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES

El Programa de Comedores Escolares se rige bajo la Ley 25.724, "PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NACIONAL 2.002",

La presente Ley está destinada a cubrir los requisitos nutricionales de niños hasta los 14 años de edad, que asistan a Establecimientos Educativos Públicos Estatales en situación de mayor riesgo socioeducativo.

Como política Educativa en la Provincia de Río Negro se incluirán, aquellos establecimientos que, si bien, sus alumnos excedan la edad establecida, formen parte de proyectos o programas educativos que tengan extensión horaria en su funcionamiento como: Centros de Educación Técnica, Centros de Educación Técnica Agropecuaria, Residencias Escolares de Nivel Medio y Escuelas Cooperativas Laborales por su característica educativa.

Los Establecimientos Educativos incluidos dentro del Programa de Comedores Escolares son:

- Jardines Maternales
- Jardines Maternales Comunitarios.
- Jardines de Infantes.
- Escuelas Primarias.
- Escuelas Especiales.
- Escuelas Cooperativas Laborales.
- Residencias Escolares.
- Escuelas Hogares.
- Centros de Educación Técnica / Agropecuarias.

La incorporación de nuevos establecimientos, será debidamente evaluada por el área de competencia.

ORGANISMOS RESPONSABLES DE LA EJECUCIÓN

Los organismos responsables de la ejecución del Programa de Comedores Escolares son:

A Nivel Provincial:

- Ministerio de Educación. Área de Alimentación y Nutrición Escolar.

A Nivel Local:

- Delegaciones, Sub-Delegaciones Regionales de Educación: Coordinaciones Zonales.
- Establecimientos Educativos.
- Municipios convenientes.

Ministerio de Educación: a través del Área de Alimentación y Nutrición Escolar tiene a su cargo los lineamientos estratégicos, el financiamiento, la cooperación técnica para la gestión y el seguimiento de las acciones y resultados del Programa. Para estos fines, cuenta con un Equipo Técnico multidisciplinario.

El Ministerio de Educación compromete la transferencia de fondos mensuales a la Municipalidad (que firme convenio) para la compra y distribución de los alimentos, especificados en el Programa de Comedores Escolares, en los Establecimientos Educativos que se encuentran comprendidos en su ejido municipal y zona de influencia. Dicha transferencia se corresponde directamente con los Servicios de Alimentación brindados, las raciones informadas y analizadas por el Equipo Técnico del Ministerio de Educación y las Coordinaciones Zonales.-

El Equipo técnico del Ministerio de Educación, es el responsable directo de Planificar, Diagramar, Capacitar, Supervisar y Auditar los Servicios de alimentación a fin de lograr el cumplimiento del convenio.

Será además el encargado de planificar mensualmente los menús, con sus respectivas opciones de cambio (estableciendo una variedad en los platos y su distribución), en función del grupo etareo, hábitos alimentarios de la población asistida, Servicios de Alimentación que brinda la institución y niños que lo utilizan. Así mismo, dicho Equipo Técnico cuenta con la facultad de reemplazar, agregar ó modificar el listado de alimentos, que componen los menús, en casos que sea necesario, en común acuerdo con la Municipalidad y el Establecimiento Educativo.

Son responsables de la asistencia y capacitación a los Establecimientos Educativos que se encuentran bajo el Programa de Comedores Escolares, y la formulación de estrategias, programas y proyectos destinados a cumplir con los objetivos del presente programa.

En el caso que los actores intervinientes (Establecimientos Educativos, Municipios, Proveedores, etc) no cumplan con lo reglamentado en el Programa de Comedores Escolares, el Ministerio de Educación cuenta con las atribuciones para tomar las decisiones que corresponda.

El Ministerio de Educación es el responsable de suministrar el equipamiento básico para el correcto funcionamiento de los Servicios de Alimentación Escolares.

Delegaciones, Sub-Delegaciones Regionales (Coordinaciones Zonales): son las responsables de supervisar el normal funcionamiento de los Servicios de Alimentación del Programa Comedores Escolares, atendiendo los reclamos pertinentes a dichos servicios, canalizando los mismos hacia el Área de Alimentación y Nutrición Escolar y el Municipio correspondiente.

Serán encargados junto a la Dirección de Suministros y el Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación de realizar la licitación o compra directa de alimentos en aquellas localidades donde no se firme convenio con la municipalidad, para garantizar el normal funcionamiento de los Servicios de Alimentación Escolares. Así mismo, deberán solicitar la habilitación comercial correspondiente a los comercios y vehículos destinados al traslado de alimentos.

Establecimientos Educativos: son los responsables, a través de los Equipos Directivos y Personal de Servicios Generales, de recepcionar y almacenar la mercadería abastecida por la Municipalidad ó Delegaciones, Sub-Delegaciones Regionales; como así también, elaborar y servir los menús diagramados por el Área de Alimentación y Nutrición Escolar, asegurando en todos los procesos la higiene y correcta manipulación de los Alimentos y responsabilizándose frente a su incumplimiento.

El Equipo Directivo del Establecimiento Educativo será el responsable de elevar los informes sobre las problemáticas que surjan en los Servicios de Alimentación, a la Delegación/ Sub-Delegación Regional correspondiente.

Tiene bajo su custodia y responsabilidad, todos los elementos, muebles, equipos, vajilla e instalaciones destinados al funcionamiento de los Servicios de Alimentación. Debiendo encontrarse estos dentro del Establecimiento Educativo y utilizándose para su fin específico. Permitirá la supervisión del funcionamiento del Programa al Equipo Técnico del Ministerio de Educación, a la Delegación/ Sub-Delegación Regional y a las Autoridades Competentes cuando éstas lo soliciten. Como así también, permitirá el relevamiento de la mercadería almacenada por parte del Municipio, proveedor de dichos alimentos.

Es el responsables de corroborar que las cantidades recepcionadas coincidan con las cantidades indicadas en el remito del proveedor.

Municipalidad: Los Municipios (que firmen convenio) son el medio para la administración de los recursos transferidos por el Ministerio de Educación , para la adquisición y distribución de los alimentos a los Establecimientos Educativos.

Será el responsable inicial de controlar la calidad y cantidad de alimentos, como así también, del cumplimiento de la habilitación correspondiente a los comercios y los vehículos encargados del traslado de víveres, realizándolo en tiempo y forma, y respondiendo a las Normas Vigentes del Código Alimentario Argentino.

Se responsabilizará ante los reclamos realizados, desde el Ministerio de Educación ó desde los Establecimientos Educativos a través de las Delegaciones / Sub-Delegaciones Regionales, por los alimentos que no cumplan con los requisitos pautados de calidad e higiene, desde el momento de la compra hasta el momento de la utilización.

Realizarán el relevamiento de los alimentos existente en los depósitos, heladeras y Freezer, el cuál le permitirá optimizar los recursos y evitar que se produzca acumulación y vencimiento de los alimentos.

En todos los casos, tienen la obligación de dar cuenta de la utilización de los fondos al Ministerio de Educación.

EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN

El Área de Alimentación y Nutrición Escolar, realizará una evaluación permanente del proceso y de los resultados del Programa, mediante el monitoreo de los Servicios de Alimentación, los proveedores, los Establecimientos Educativos y los Municipios. Para ello se han tomado distintos indicadores:

- Cobertura y periodicidad de los Servicios de Alimentación Escolares correspondientes al Programa de Comedores Escolares.
- Aporte nutricional de los Servicios de alimentación.
- Nivel de ejecución de los fondos y distribución de los mismos.
- Aporte de fondos de los distintos niveles y sectores.
- Costos de los Servicios de alimentación brindados.
- Desempeño del personal afectado al Servicio de Alimentación.
- Condiciones de entrega, depósito y manipulación de alimentos.
- Calidad de las prestaciones y satisfacción de los alumnos.

SERVICIOS DE ALIMENTACION

Los Servicios de Alimentación en el ámbito escolar son un aporte para una correcta alimentación de los niños y complementa la ingesta que cada uno realiza en sus hogares, exceptuando las Escuelas Hogares y Residencias Escolares, cuya prestación es total. El Programa de Comedores Escolares brinda los siguientes Servicios:

- Desayuno y/o Merienda.
- Comedor (almuerzo y/o cena).
- Refrigerio Reforzado .
- Colación reforzada.

Servicio de Desayuno y/o Merienda: Estos servicios aportan para el desarrollo cognitivo del alumno, ya que nivela su glucemia, aporta energía y nutrientes claves para su crecimiento.

El Servicio de Desayuno se brinda en el turno mañana, preferentemente durante la primera hora o el primer recreo y el Servicio de Merienda se brinda en el turno tarde, preferentemente en el segundo recreo. El horario de cada servicio de alimentación se evalúa con cada establecimiento educativo en particular.

Servicio de Comedor: este servicio cuenta con preparaciones seleccionadas, elaboradas y adecuadas en nutrientes esenciales para su edad. Dichas preparaciones requieren el uso de cubiertos completos (tenedor, cuchillo, cuchara y cucharita)

El servicio se diagramó respetando los grupos de alimentos que integran las “Guías Alimentarias para la Población Argentina”: cereales, vegetales, frutas, carnes, huevos, quesos, leche y aceite (preferentemente agregado crudo) en preparaciones como guisos, purés, ensaladas, dulces y azúcares en postres.

El horario de cada servicio de alimentación se evalúa en cada establecimiento educativo.

Servicio de Colación Reforzada: se brindará en aquellas Escuelas de Jornada Simple urbanas, rurales y/o rurales dispersas que consideren dar por finalizado el servicio de comedor (almuerzo) e implementar una nueva metodología que dará a los niños saciedad hasta llegar a su casa, para realizar el almuerzo con su familia, recuperando de esta manera la mesa familiar.

Servicio de Refrigerio Reforzado: se brindará en aquellas Escuelas de Jornada Extendida que consideren dar por finalizado el servicio de comedor (almuerzo) e implementar esta modalidad de servicio que permitirá ofrecer a los niños una alimentación acorde a los requerimientos para la continuidad de las actividades correspondientes al proyecto educativo.

La Escuela que decida optar por esta opción deberá comunicarlo al Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, quien realizará en forma conjunta con el Equipo Directivo del establecimiento educativo y el Municipio correspondiente la evaluación de la propuesta, teniendo en cuenta las condiciones edilicias, simplificación del servicio, accesibilidad de los alimentos, calidad de las prestaciones y satisfacción del alumnado.

NORMAS DE COBERTURA NUTRICIONAL

La diagramación de cada uno de los Servicios de Alimentación responde a las siguientes recomendaciones nutricionales específicas para cada grupo etareo.

Las recomendaciones diarias para los niños de 1 A 5 años son: de 1600 a 1800 calorías³, de las cuales su totalidad serán cubiertas en un 60 % por hidratos de carbono; 15 % de proteínas, de las cuáles el 60 a 70 % de las mismas serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo; 25 % de grasa; 10 miligramos de hierro y 30 miligramos de Vitamina C.

Las recomendaciones diarias para los niños de 6 a 14 años son: de 2.200 calorías⁴, de las cuales su totalidad serán cubiertas en un 60 % por hidratos de carbono; 15 % de proteínas (82 gramos), de las cuáles el 60 a 70 % de las mismas serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo; 25 % de grasa; 9 miligramos de hierro y 45 miligramos de Vitamina C.

El porcentaje a cubrir de las recomendaciones variará según el número de comidas realizadas en la escuela y la modalidad del Servicio brindado, siendo cubiertos en su totalidad en las Escuelas Hogares y Residencias Escolares donde los niños permanecen todo el día.

³ y ⁴ Plan Nacional de Seguridad Alimentaria – Documentos del Plan. Ministerio de Desarrollo Social
Presidencia de la Nación-Refuerzos a los Servicios Alimentarios Escolares.

NIVEL INICIAL

Se brindan los Servicio de Desayuno y/o Merienda, Servicio de Comedor y Servicio de Refrigerio Reforzado. Los Servicios brindados dependerán de diferentes factores, previamente analizados por el Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, el Equipo Directivo del establecimiento educativo y la Municipalidad correspondiente.

Desayuno y/o Merienda:

Calorías: Cubrirán entre 15 % y 21 % de las calorías diarias promedio, ofreciéndose de 280 a 320 calorías.

Hidratos de Carbono: Aportarán en promedio un 55 a 60 % de las calorías del desayuno y/o merienda.

Proteínas: Cubrirán en promedio un mínimo de 9 grs de proteínas diarias, de las cuáles el 50 a 60 % de las mismas, serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasas: Cubrirán en promedio un mínimo del 15 % de las calorías del desayuno o merienda.

Calcio: Aportarán un mínimo de 150 miligramos de Calcio diario, provenientes de alimentos fuentes (lácteos y derivados) que presentan Alta Biodisponibilidad.

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant. mes x ración
Té en saquito	5
Mate Cocido en saquito	5
Chocolate (Cacao)	45
Azúcar	150
Pan	1000
Mermelada (varios sabores)	50
Dulce de Leche	30
Dulce de Batata	120
Queso fresco	80
Arroz	30
Leche entera en polvo	400

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en su reemplazo un total mensual por ración de:

- 300 grs de harina.
- 15 grs de grasa ó 15 cc de aceite.
- 10 grs de levadura seca.

Almuerzo:

Calorías: Cubrirán entre 24% y 30% de las calorías diarias promedio, ofreciéndose 400 a 600 calorías.

Hidratos de Carbono: Cubrirán entre 60% a 65% de las calorías del servicio de almuerzo.

Proteínas: Aportarán un mínimo de 20 grs., de los cuáles un 50% a 60% serán de Alto Valor Biológico, indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasa: Cubrirán entre 15% y 20 % de las calorías diarias del almuerzo.

Hierro: Aportaran un mínimo de 4 miligramos de hierro promedio, preferentemente de alimentos fuentes (carnes).

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant mes x ración
CARNICERIA	
Pollo	600 grs.
Pulpa	400 grs.
Atún	1/4. Lata
VERDULERÍA	
Huevo	2 Unidad
Cebolla	180 grs
Zanahoria	250 grs
Papa	1250 grs
Batata	60 grs
Zapallito	80 grs
Acelga	150 grs
Calabaza	250 grs
Tomate Fresco	150 grs
Banana	400 grs
Manzana	500 grs
ALMACÉN	
Aceite	60 cc
Tomate triturado	100 grs
Harina	150 grs
Arroz	120 grs
Fideo Tallarín	40 grs
Fideo guisero	65 grs
Fideo sopero	20 grs

Fécula	20	grs
Harina de maíz	60	grs
Avena	35	grs
Azúcar	25	grs
Gelatina	4	porciones
Flan	3	porciones
Arvejas lata	45	grs
Leche	60	grs
QUESOS		
Queso Fresco	100	grs
Queso Rallado	50	grs
CONDIMENTOS		
Sal	15	grs
Orégano	8	grs
Albahaca	8	grs
PANADERIA		
Pan	800	grs
Pan Rallado	80	grs

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones del listado cuando lo considere necesario.

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en reemplazo un total mensual por ración de:

- 750 grs de harina.
- 15 grs de grasa ó 15 cc de aceite.
- 15 grs de levadura seca.

NIVEL PRIMARIO

En los Establecimientos Escolares de Nivel Primario, se ofrece el Servicio de Desayuno y/o Merienda, Servicio de Comedor y Servicio de Refrigerio Reforzado. Los Servicios brindados dependerán de diferentes factores, previamente analizados por el Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, el Equipo Directivo del Establecimiento Escolar y la Municipalidad correspondiente.

Desayuno y/o Merienda:

Calorías: Cubrirán entre 15 % y 20 % de las calorías necesarias, ofreciéndose de 330 a 440 calorías diarias promedio.

Hidratos de Carbono: Aportarán entre 65 % y 75 % de las calorías del desayuno y/o merienda.

Proteínas: Aportarán en promedio un mínimo de 11 grs de proteínas diarias de las cuáles entre 60% y 70 % de las mismas serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasas: Cubrirán entre 15% y 20 % de las calorías del desayuno o merienda.

Calcio: Aportará aproximadamente 200 miligramos de Calcio diario, provenientes de alimentos fuentes (lácteos y derivados) que presentan Alta Biodisponibilidad.

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant.mes x ración
Té en saquito	5 Saquitos
Mate Cocido en saquito	5 Saquitos
Chocolate (Cacao)	60 grs
Azúcar	200 grs
Pan	1400 grs
Mermelada (varios sabores)	60 grs
Dulce de Leche	50 grs
Dulce de membrillo/ batata	100 grs
Queso fresco	80 grs
Arroz	40 grs
Leche entera en polvo	500 grs

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones de dicho listado cuando lo considere necesario.

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en reemplazo un total mensual por ración de:

- 600 grs de harina.
- 25 grs de grasa ó 25 cc de aceite.
- 15 grs de levadura seca.

Almuerzo:

Calorías: Cubrirá en promedio entre 30% y 35 % de las calorías diarias recomendadas para su edad, ofreciéndose entre 650 y 710 cal. diaria promedio.

Hidratos de Carbono: Aportarán entre 55% y 60 % de las calorías diarias promedio.

Proteínas: Cubrirán en promedio un mínimo de 30 grs, de los cuáles serán entre 50 y 60 % de Alto Valor Biológico, indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasa: Aportarán entre 15 % y 20 % del total de las calorías del almuerzo.

Hierro: Se brindará 8 miligramos de hierro promedio, preferentemente de alimentos fuentes (carnes)

El Servicio de Comedor (almuerzo), constará de un plato principal y un postre, a lo cuál se agregarán en determinados menús sopas y/o ensaladas, de acuerdo a la diagramación mensual y a la estacionalidad.

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por niño:

Alimentos	Cant. mes x ración
CARNICERÍA	
Pulpa	1400 grs
Pollo	1000 grs
VERDULERÍA	
Huevos	2 Unidad
papas	1500 grs
Zanahoria	800 grs
Calabaza	350 grs
Cebolla	400 grs
Lechuga	65 grs
Tomate	200 grs
Acelga	500 grs
Pimiento Morrón	15 grs
Fruta Fresca Variada	2300 grs
ALMACEN	
Puré de Tomates	280 grs
Harina Común	250 grs
Lentejas	80 grs
Fideos Tallarín	140 grs
Fideos Guiseros	50 grs

Polenta	60	grs
Arroz	200	grs
Avena	15	grs
Aceite	90	cc
Vinagre	2	cc
Levadura	10	grs
Gelatina	4	Porciones
Flan o Postre	2	Porciones
Arvejas en lata	1/5.	Lata
Choclo(lata cremoso)	1/6.	Lata
Leche en polvo	60	grs
QUESOS		
Queso Fresco Cremoso	150	grs
Queso Rallar	35	grs
CONDIMENTOS		
Sal Fina	20	grs
Sal Gruesa	15	grs
Pimentón	5	grs
Orégano	5	grs
PANADERÍA		
Pan Francés	1000	grs
Pan Rallado	100	grs

El listado de alimentos está diseñado para los días hábiles mensuales.

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en reemplazo un total mensual por ración de:

- 1500 grs de harina,
- 30 grs de grasa ó 30 cc de aceite,
- 20 grs de levadura seca.

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones de dicho listado cuando lo considere necesario.

Refrigerio Reforzado/ Colación Reforzada:

Calorías: Aportaran un 20 % de las calorías (460 cal) diarias promedio para la edad.

Proteínas: Se aportarán una cantidad mínima de 15 grs de proteínas, las cuales el 50% a 60 % son de Alto Valor Biológico.

Hidratos de Carbono: Cubrirán 60% de las calorías diarias aportadas por el dicho servicio.

Grasas: Cubrirán del 20% al 23 % de las calorías diarias del servicio brindado.

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant. Mínima Mensual x ración
Yogurt	360 grs
Dulce de batata / membrillo	250 grs
Queso Cremoso	400 grs
Pulpa	625 grs
Flan (polvo para preparar)	2 porciones
Leche en polvo	50 grs
Lechuga	50 grs
Tomate	100 grs
Harina	200 grs
Azúcar	200 grs
Fruta	2500 grs
Huevo	2 unidades.
Acelga	300 grs
Choclo cremoso	180 grs
Pan	700 grs
Sal fina	25 grs
Aceite	60 cc
Puré de tomates	50 grs

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones de dicho listado cuando lo considere necesario.

ESCUELAS HOGARES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DE NIVEL PRIMARIO

En las Escuelas Hogares y Residencias Escolares los niños realizan las cuatro comidas diarias (Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena), por tal motivo la alimentación debe ser nutricionalmente completa.

Desayuno y Merienda:

Ambas comidas aportarán:

Calorías: entre 30% y 35 % de las calorías diarias, ofreciéndose 680 calorías promedio por día.

Hidratos de Carbono: entre 65% y 70 % de las calorías del servicio brindado.

Proteínas: un mínimo de 20 grs. de proteínas, de las cuáles el 50 a 60 % de las mismas serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasas: entre 15% y 20 % de las calorías diarias del desayuno y merienda.

Calcio: en promedio un mínimo de 500 miligramos de Calcio diario, provenientes de alimentos fuentes (lácteos y derivados) que presentan Alta Biodisponibilidad.

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant. Mes x ración
Té en saquito	12 Saquitos
Mate Cocido en saquito	12 Saquitos
Chocolate (Cacao)	120 grs
Azúcar	520 grs
Mermelada (varios sabores)	130 grs
Dulce de Leche	100 grs
Dulce Membrillo / batata	300 grs
Queso Fresco	200 grs
Leche entera en polvo	1300 grs
Arroz	80 grs
Pan	3600 grs

El listado de alimentos está diseñado para los días hábiles mensuales.

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones de dicho listado cuando lo considere necesario.

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en reemplazo de éste, un total mensual por ración de:

- 1500 grs de harina.
- 60 grs de grasa ó 60 cc de aceite.
- 30 grs de levadura seca.

Almuerzo y Cena

Ambas comidas aportarán:

Calorías: entre 55 % y 60 % de las calorías diarias, ofreciéndose 1100 a 1300 calorías promedio por día.

Hidratos de Carbono: entre 60% y 65 % de las calorías aportadas por el almuerzo y cena.

Proteínas: un mínimo de 50 grs de proteínas, de las cuáles el 60 a 70 % de las mismas serán de Alto Valor Biológico (ABV), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Grasas: entre 15% y 20 % de las calorías diarias del desayuno y merienda.

Hierro: entre 10 a 18 miligramos de hierro promedio, de los cuáles serán el 40% preferentemente de alimentos fuentes (carnes).

La tabla siguiente refleja las cantidades mensuales de alimentos por ración:

Alimentos	Cant. Mes x ración
CARNES	
Pulpa	3000 grs
Pollo	2400 grs
Caballa	1 lata
VERDULERÍA	
Huevos	6 Unidades
Papas	3000 grs
Zanahoria	1200 grs
Calabaza	1000 grs
Cebolla	850 grs
Lechuga	200 grs
Tomate	500 grs
Acelga	800 grs
Pimiento Morrón	100 grs
Fruta Fresca Variada	6000 grs
QUESOS	
Queso Fresco Cremoso	300 grs
Queso Rallar	75 grs
CONDIMENTOS	
Sal Fina	80 grs
Sal Gruesa	40 grs
Pimentón	10 grs
Orégano	10 grs
Provenzal	25 grs

PANADERIA		
Pan Francés	2500	grs
Pan rallado	250	grs
ALMACEN		
Azúcar	200	grs
Puré de Tomates	300	grs
Harina Común	800	grs
Lentejas	160	grs
Fideos Tallarín	280	grs
Fideos Guiseros	120	grs
Polenta	120	grs
Arroz	400	grs
Aceite	200	cc
Vinagre	5	cc
Levadura	25	grs
Gelatina	10	Porciones
Flan o Postre	6	Porciones
Arvejas en lata	1/3	grs
Choclo en lata cremoso	1/3	grs
Leche en polvo	120	grs

NOTA: El Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación evaluará modificaciones de dicho listado cuando lo considere necesario.

Los Establecimientos educativos que elaboren el pan, recibirán en reemplazo, un total mensual por ración de:

- 2500 grs de harina
- 50 grs de grasa ó 50 cc de aceite
- 40 grs de levadura seca

RESIDENCIAS ESCOLARES DE NIVEL MEDIO

En las Residencias Escolares de Nivel Medio, viven Adolescentes; este grupo etareo tiene un 25 % más de requerimientos diarios de energía que lo contemplado en las Escuelas Hogares, por tal motivo, desde el Área de Alimentación y Nutrición Escolar se realizan las modificaciones necesarias en los listados de alimentos que permiten cubrir con el valor calórico diario de los Servicios de Alimentación.

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES

La higiene alimentaria hace referencia al conjunto de medidas y/o normas que establecen las condiciones necesarias para la producción de alimentos inocuos, contribuyendo a que el consumo de alimentos no implique ningún riesgo para la salud del consumidor. La producción higiénica de alimentos, se debe considerar a lo largo de toda la cadena alimentaria: desde su producción, transporte, elaboración, servicio y consumo, dentro y fuera de los Establecimientos Educativos.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es uno de los problemas más frecuentes de salud pública y tienen su origen en la incorrecta manipulación de alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

1- Higiene del personal.

- A. Quienes manipulan los alimentos deberán mantener un esmerado aseo personal (principalmente manos, piel, pelo, oído, nariz y boca), en todo momento; en el ámbito laboral, deberán llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza únicamente destinada para tal fin, debiendo mantenerse la indumentaria en óptimas condiciones de higiene.
- B. Cuando se manipulan alimentos no se deberán portar efectos personales como: anillos, colgantes, pulseras, aros, relojes, broches, celulares u otros objetos que pueden presentar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos. No se deberá estar maquillada durante el tiempo que se manipulen alimentos.
- C. No se debe usar uñas pintadas o esmaltadas ni uñas postizas.
- D. El cabello deberá estar completamente cubierto dentro de una cofia o gorro.
- E. En caso de tener alguna herida, ésta debe estar protegida con material impermeable.
- F. El personal masculino deberá estar correctamente afeitado.
- G. Lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado (jabón, detergente, etc.) y con agua potable a temperatura fría o caliente. El personal deberá lavarse las manos antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos, inmediatamente después de ir al baño, cuando se manejan residuos, cuando se maneja dinero, cuando se fuma, al toser, al tocarse la nariz o el pelo y después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado, en caso de que éstos puedan contaminar otros productos alimenticios.
- H. No limpiarse las manos o los utensilios con los delantales, guardapolvos y otras partes del uniforme. Ni circular con repasadores colgados.
- I. No fumar.

2- Compra de Alimentos

- A. **Materia prima:** Deben ser alimentos y/o productos alimenticios que cumplan con los requisitos del Código Alimentario Argentino⁵ (Ley 18.284).
- B. **Proveedores:** La materia prima debe provenir de proveedores habilitados por las Autoridades Sanitarias Competentes.
- C. **Productos decomisados:** Queda prohibida la compra y distribución de alimentos procedentes de Decomisos o que se desconozca su procedencia.

⁵ Código Alimentario Argentino, Decreto 2126/71 reglamentario de la Ley 18.284 18/07/69
<http://www.anmat.gov.ar/CODIGO/CAA1.HTM>

3- Transporte de Alimentos

El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos habilitados para tal fin, por la Autoridad Competente según la legislación vigente.

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a las escuelas en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control durante el transporte.

- A. **Transporte:** Se deberá contar con medios de transportes adecuados con el objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos para el consumo hasta el momento de la entrega. De materiales que permitan la completa limpieza y desinfección, herméticamente cerrados para evitar la contaminación del medio ambiente e ingreso de insectos y/u otros agentes externos. En el caso de transporte de alimentos refrigerados o congelados, deben contar con medios que permitan verificar la humedad y que contengan equipos de frío para mantener la temperatura adecuada en el transporte sin interrumpir la cadena de frío.
- B. **Materias primas:** Las materias primas y los productos terminados deberán ser transportados en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, protegiendo la alteración del producto y los daños al recipiente o envase.
- C. **Condiciones higiénicas del personal de transporte:** El personal a cargo de la distribución de alimentos debe cumplir con la vestimenta reglamentaria.
- D. **Libreta sanitaria:** Toda persona encargada de transportar los alimentos debe presentar Libreta Sanitaria de la Autoridad Sanitaria correspondiente.
- E. **Descarga de materia prima:** Las operaciones de carga y descarga deben realizarse fuera de los lugares de elaboración de los alimentos.

4- Condiciones Higiénicas de Recepción.

El lugar y la forma de recepción es de suma importancia ya que las materias primas se pueden contaminar antes de ingresar al proceso de elaboración y entonces no será posible, desde el punto de vista higiénico sanitario, obtener un buen producto.

- A. **Rotulado:** todos los productos alimenticios deben estar rotulados y aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, con su correspondiente información obligatoria y, debidamente pegados y legibles. En todos los productos alimenticios se debe verificar fecha de elaboración y/o vencimiento, durante la recepción y el almacenamiento.
- B. **Inspección de la materia prima:** Se debe realizar una evaluación de los productos recibidos en cuanto a su apariencia, olor, color y condiciones higiénicas. Si los productos alimenticios no reúnen la calidad correspondiente deben ser rechazados.
- C. Según el producto alimenticio se deberá tener en cuenta:
 - Enlatados: las latas deben estar intactas, limpias, sin presentar abolladuras, ni estar hinchadas, pinchadas u oxidadas.
 - Productos secos (fideos secos, arroz, cereales, harinas, legumbres, polenta, azúcar, te, cacao, yerba, condimentos) deben presentarse en envases íntegros y limpios, sin signos de humedad. El producto no debe contener ácaros, gorgojos o alguna sustancia extraña a su composición original.
 - Aceite: deben presentarse en envases enteros y limpios. El producto no debe contener sustancias extrañas a su composición original.

- Dulces y Mermeladas: deben presentarse en envases íntegros y limpios. El producto no debe contener sustancias extrañas a su composición original.
 - Frutas y Verduras: no deben presentar olor desagradable, presencia de gusanos o insectos, signos de machucamiento, podredumbre. Las papas no deben estar brotadas o verdosas.
 - Productos Lácteos (leche, quesos, yogurt y manteca) en estos productos se debe verificar la fecha de vencimiento y la integridad de la cáscara, del envase o la envoltura. No deben presentar en su contenido materiales extraños a su composición.
 - Huevos: deben recepcionarse enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, firmes, secos, turgentes, pesados y sin excremento, plumas y/o rajaduras. Su contenido no debe presentar mal olor.
 - Pollo: este alimento debe presentar color blanco, ligeramente amarillento, consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico y vísceras envasadas por separado. No debe contener restos de plumas y/o canutos, zonas manchadas, hematomas y huesos rotos. Controlar fecha de vencimiento.
Debe recepcionarse a una temperatura fría (menor a 2 °C).
 - Carne: debe presentar olor y color característicos, su consistencia tiene que ser firme y elástica. No debe contener formación de limo color pardo grisáceo con olor desagradable.
Debe recibirse a una temperatura fría (menor a 5 °C).
 - Pescado: debe presentar olor suave, las agallas húmedas y de color rojo brillante, la piel también brillante, con las escamas perfectamente adheridas y los ojos claros y abultados. La carne debe ser firme y elástica al tacto y no debe desprenderse de su esqueleto con facilidad.
Debe recibirse a una temperatura fría (menor a 2°C)
 - Pescados Enlatados: Se debe verificar los rótulos, procedencia y fecha de vencimiento. Las latas de conserva de productos pesqueros, no deben presentar abolladuras, ni estar hinchadas u oxidadas.
- D. El área destinada a la recepción de mercadería, debe estar limpia y ordenada.
- E. Los alimentos frescos deben almacenarse en la heladera inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente.

5- Condiciones Higiénicas de Almacenamiento.

- A. **Condiciones de higiene:** Las áreas y equipos de almacenamiento deben mantenerse limpias y ordenadas, al igual que los recipientes que se encuentran dentro de éstas. En el caso de derramarse alimentos en dichas áreas y/o equipos, estos deben limpiarse de forma inmediata.
- B. **Remoción de materia prima inadecuada:** los productos que no se encuentren en condiciones adecuadas para el consumo humano, deben separarse de los restantes productos alimenticios y ubicarse en un sector para tal fin, ROTULADOS con la leyenda "NO APTO PARA SER CONSUMIDO", y hacer el reclamo ante quien corresponda, hasta determinar su destino.
- C. **Stock de materia prima:** se deben tomar las medidas necesarias para no almacenar cantidades excesivas de productos alimenticios.
- D. **Productos alimenticios abiertos:** los productos alimenticios una vez abiertos deben conservarse en recipientes con tapa ó de no ser posible, deben mantenerse en su recipiente original correctamente cerrados.

E. **Lugar de almacenamiento:** los alimentos deberán permanecer almacenados dentro del Establecimiento Educativo, específicamente en el equipo o área que le corresponda.

F. **Heladeras:**

- **Frecuencia de uso:** no se debe abrir la puerta de la heladera y/o freezer constantemente, y se debe minimizar el tiempo que la puerta permanece abierta, para lograr mantener la temperatura apropiada y ahorrar energía.
- **Frecuencia de limpieza:** se debe armar un cronograma de limpieza y desinfección, donde se establezca la higienización como mínimo 1 vez por semana.
- **Carga:** no recargar la heladera porque dificulta la limpieza y compromete la circulación de aire. Dejar espacio entre los alimentos, cajas o envases para facilitar la circulación de aire.
- **Acondicionamiento:** la ubicación de los distintos tipos de alimentos dentro de la heladera determina la posibilidad de contaminación durante el período de almacenamiento. En caso de no contar con heladeras con separación física/ compartimentos (heladeras industriales), puede reemplazarse por el uso de bandejas ó recipientes profundos con tapa, y respetando la ubicación de los alimentos dentro del equipo. Ubicándose las carnes, pescados, productos crudos y vegetales sucios (ambos grupos de alimentos separados entre sí) por debajo de los alimentos cocidos o listos para consumir y, las leches y quesos ubicados en la parte superior, bien cerrados para evitar que absorban olores.
- **No se deben forrar los estantes de los refrigeradores.**
- **Porciones:** se deben almacenar los alimentos en porciones pequeñas, que no superen los 5 kilogramos.
- **Enlatados:** no guardar dentro de la heladera latas con restos de conservas; el contenido sobrante debe almacenarse en envases de vidrio, plástico ó porcelana.

G. **Freezer:**

- **Porciones:** se deben almacenar los alimentos en porciones pequeñas, que no superen los 5 kilogramos.
- **Funcionamiento:** se debe monitorear diariamente el correcto funcionamiento de los equipos, para garantizar que los alimentos se mantengan congelados.
- **Rotulado:** se debe mantener los alimentos visiblemente ROTULADOS, con el nombre del producto alimenticio y la fecha de freezado.
- **Freezado:** en caso de no contar con Freezer con compartimentos separados, se debe disponer los alimentos crudos de alto riesgo (carnes, pollos, pescados) en un rincón distante de los restantes alimentos, para evitar el contacto entre sí.
- **Embalaje:** los alimentos congelados deberán estar debidamente cerrados en bolsas aptas para tal fin ó en recipientes plásticos con tapa.

H. **Depósitos de alimentos secos:**

- **Definición de alimentos secos:** integran este grupo los siguientes alimentos: harinas, fideos, arroz, cereales, legumbres, galletas, té, café, azúcar, yerba, cacao, leche en polvo, enlatados, condimentos y productos herméticamente cerrados.
- **Orden de almacenamiento:** debe respetarse el principio “lo primero que entra es lo primero en salir” (PEPS), es decir, almacenar los productos con fecha de

vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana.

- **Fraccionamiento de alimentos:** en el caso de fraccionamiento de alimentos que ya no se encuentren en su envase original, estos deben identificarse con una etiqueta que indique el tipo de alimento, la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento.
- **Ubicación:** los productos alimenticios deben colocarse a más de 30 cm del suelo, sobre estantes o tarimas. No se debe acopiar bajo ningún motivo bolsas, cajas o pack con alimentos directamente sobre el suelo.

I. Almacenamiento de frutas y verduras:

- **Ubicación:** las frutas y verduras que requieran refrigeración deberán respetar la ubicación detallada en las heladeras; Aquellas frutas y verduras que no requieran de frío deberán ser almacenadas en un espacio físico destinado para tal fin, de no ser posible, estos se podrán ubicar en el área de almacenamiento de productos secos, en un espacio delimitado, acopiados sobre tarimas o repisas, no directamente sobre el suelo.
- **Inspección:** debe establecerse una inspección cuidadosa y diaria del estado de las frutas y verduras, que no requieren refrigeración para mantenerse frescas.

6- Requisitos de higiene en la elaboración de alimentos.

- A. **Requisitos aplicables a la materia prima:** los ingredientes deberán ser inspeccionados y clasificados antes de cocinarlos. Solo deben utilizarse materias primas o ingrediente limpios y en buenas condiciones para la preparación de alimentos.
- B. **Limpieza y desinfección de alimentos:** todas las frutas y verduras frescas deben lavarse con agua potable y desinfectarse en soluciones que contengan concentraciones de 100 a 200 ppm⁶ con un tiempo de contacto de 15 minutos, lo que equivale a una cucharada de lavandina en 5 litros de agua (no exceder dicha cantidad); finalizada la desinfección, realizar un enjuague enérgico, en una pileta previamente lavada y desinfectada. Los huevos deben ser lavados y desinfectados previo a su utilización inmediata.
- C. **Contaminación cruda:** se debe tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada de alimentos, ya sea, por el contacto directo de alimentos crudos de alto riesgo con alimentos listos para consumir (ensaladas, preparaciones ya cocidas, entre otros), o indirectamente, a través de las manos de las personas que los manipulan ó los utensilios usados durante su preparación (tablas de picar, cuchillos) y/o las superficies que entran en contacto (mesas, mesadas y alacenas) con los alimentos listos para ser consumidos.
- D. **Descongelación de alimentos:** la descongelación de alimentos debe realizarse:
 - **Directamente por cocción:** cuando los alimentos son de fino espesor, ya que el tiempo es suficiente para descongelar el producto y alcanzar la temperatura correcta en el centro del mismo.
 - **En Heladeras:** sacar los alimentos del freezer y ubicarlos inmediatamente en la heladera.
 - **En Microondas:** siguiendo las recomendaciones del manual de funcionamiento del equipo en cuanto a los tiempos y la potencia adecuada para descongelar, y seguida de una cocción inmediata del alimento.

⁶ Parte por millón (ppm): es la unidad empleada usualmente para valorar la presencia de elementos en pequeñas cantidades en una mezcla.

- E. **Elaboración de alimentos:** se debe realizar la preparación de los alimentos con la menor antelación posible a su servicio. No se debe dejar las preparaciones y/o materias primas más de 2 (dos) horas a temperatura ambiente.
- F. **Proceso de cocinado:** el tiempo y la temperatura de cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas, es decir, los alimentos deben estar completamente cocidos (desde la superficie hasta el centro de éste), especialmente los alimentos crudos de alto riesgo, como son las carnes, pollos, huevos y pescados; para tal fin, las carnes posterior a su completa cocción no deberán tener color rojo o rosado, ni en el interior del producto ni en sus jugos, la clara de huevo y la yema tienen que estar duras, y el pollo no debe tener carne color rosada cerca del hueso.
- G. **Proceso de enfriamiento:** cuando los productos elaborados no van a consumirse el día en que han sido preparados, el proceso de cocción deberá ir seguido de un enfriamiento rápido (menor a 4 horas); para lograrlo se deberá dividir las piezas grandes de alimentos y/o preparaciones en porciones pequeñas que no superen los 3 kilogramos, y colocar dichas porciones en recipientes rodeados de agua fría, revolviendo o agitando los alimentos dentro del recipiente con una frecuencia aproximada de cada 15 minutos, con la finalidad de que el enfriamiento sea homogéneo, e inmediatamente colocar los recipientes en la heladera o freezer.
- H. **Recalentamiento:** el recalentamiento de las preparaciones deberán efectuarse rápidamente, alcanzando una temperatura no menor a 75°C en el centro de los alimentos. Dichas preparaciones deberán llegar al consumidor de manera inmediata. Todos los alimentos que no se consuman se descartarán y no volverán a calentarse ni volverán al almacén, heladera o freezer.

7- Requerimientos de higiene en el servicio de alimentos

- A. **Conductas Higiénicas:** El personal encargado de realizar el Servicio deberá tener en cuenta:
 - No tocar los alimentos cocidos con las manos.
 - No apilar los platos con alimentos unos sobre otros para poder llevar más.
 - No llevar cubiertos en los bolsillos, ni manipularlos por las partes que toman contacto con los alimentos.
 - No tocar el interior de los platos y copas al distribuirlos sobre la mesa.
 - No limpiarse las manos con el uniforme.
 - No llevar trapos de rejillas sobre el hombro o la cintura.
- B. **Presentación del servicio:** El personal encargado de brindar el servicio deberá realizarlo de manera cordial y ordenada, entregando las preparaciones calientes y con una adecuada presentación.
- C. **Vajilla:** Se debe verificar, previo al servicio, que toda la vajilla esté limpia y que no tenga fisuras, grietas, rajaduras ni astillas de vidrio.

8- Requerimiento de higiene del establecimiento y equipos de trabajo

- A. **Frecuencia:** Todas las superficies, utensilios, vajilla y equipos que entran en contacto con alimentos deben ser lavados, enjuagados y desinfectados después de cada uso, después de cualquier interrupción durante la cual estos hallan podido contaminarse o intervalos regulares si son de uso constante. Esta regla también se aplica a los artículos utilizados para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

- **Elementos de limpieza:** Los elementos de limpieza como las esponjas y esponjas metálicas se deben lavar y enjuagar con frecuencia (para preservar su utilidad), y se deben mantener en recipientes con desinfectante o secar al aire entre usos. Los trapos y repasadores se deben lavar y desinfectar diariamente. Los cepillos, lampazos y baldes deben ser lavados, enjuagados y desinfectados luego de cada uso. Nunca se deben dejar los cepillos, trapos, esponjas o lampazos en el balde con agua, como así también, no dejar las rejillas con agua y lavandina por más de 1 hora, ya que los convierte en un caldo de cultivo microbiano.
- **Instalaciones:** deben estar en óptimas condiciones de limpieza y desinfección. Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente. Los pisos se deben limpiar después de cada turno y desinfectarlos una vez por día. Las paredes se deben limpiar y desinfectar dos veces por semana.
- **Equipos fijos y móviles:** Los equipos fijos (mesadas, bachas, estanterías, hornos, cocinas, etc.) y equipos móviles (picadora de carne, procesadora, heladeras, freezer, etc.) destinados a la preparación de alimentos, vienen con instrucciones del fabricante para su desarme y limpieza, las cuales deben ser respetadas. Estos equipos se deben desarmar para limpiarlos y desinfectarlos antes (si no son de uso continuo) y después de cada uso. Dependiendo de la utilización, los refrigeradores se deben limpiar y desinfectar como mínimo una vez por semana, mientras que los congeladores cada quince días, como mínimo. Estos deben vaciarse totalmente antes de higienizarse, para evitar la contaminación de los alimentos almacenados.

B. Limpieza y desinfección del área de elaboración, almacenamiento y servicio:

Procedimiento: Para realizar la limpieza y desinfección se deberá respetar los siguientes pasos:

- Eliminar la suciedad gruesa (restos de alimentos, grasa, etc.) mediante raspado, frotado o pre -enjuagado de superficies. Los procedimientos utilizados serán los apropiados para no levantar polvo y no producir alteraciones y contaminaciones.
 - Realizar la limpieza principal con detergente y agua caliente. No mezclar lavandina con detergente.
 - Enjuagar la suciedad desprendida y la solución de detergente por la acción del agua caliente.
 - Desinfectar con lavandina y agua caliente.
 - Enjuagar con agua caliente.
 - Secar espontáneamente al aire.
- C. **Barrido:** Durante los Procesos de elaboración y Servicio no deberá barrerse los pisos en seco.
Durante el Servicio de alimentos, “**lavar primero los vasos**” y luego continuar con el resto de los utensilios.
- D. **Dilución de lavandina:** Para la desinfección de equipos o instalaciones se debe diluir 40 mililitros o centímetros cúbicos (6 cucharadas soperas) de lavandina concentrada en 1 Litro de agua potable y dejar actuar 20 minutos como mínimo sin la

presencia de detergente ni otros productos de limpieza o desinfección. Todas las diluciones de lavandina deben prepararse al momento de usarlas y emplearlas en un lapso de no más de 30 minutos. Se deben tomar las medidas necesarias para que los alimentos no tomen contacto con la lavandina o su dilución.

- E. **Almacenamiento:** Almacenar los utensilios y productos de limpieza en una dependencia o espacio específico, bien delimitado, ventilado y limpio, con las escobas con el cepillo hacia abajo. Queda prohibido almacenarlos en contacto directo con los alimentos o productos alimenticios, como así también con los utensilios de limpieza utilizados para higienizar baños.
- F. **Rotulado:** Toda sustancia no Alimenticia debe almacenarse en su recipiente original, de no ser así, el envase en el que se coloque el producto debe estar **visiblemente rotulado** con el nombre del producto contenido, informe sobre su toxicidad y empleo. No deberán utilizarse para tal fin envases de alimentos ó envases empleados para manipular alimentos.

9- Manejo de residuos y control de plagas

Los residuos son productos de desechos que constituyen un foco de contaminación y atracción de insectos y roedores, por lo cual deben tener un espacio específico de forma provisional hasta su destino final.

- A. **Requisitos:** Los recipientes serán de material liso, impermeable de fácil limpieza, con tapa que asegure un cierre apropiado y en su interior contará con bolsa colectora. Los contenedores de residuos deben estar limpios, y no debe estar “sobrecargado” de basura.
- B. **Clasificación de residuos:** Se deberá clasificar los residuos orgánicos (desechos de alimentos, papeles en blanco) de los residuos inorgánicos (metales, vidrios, papeles plastificados, bolsas plásticas, todos los plástico, entre otros), colocando cada uno de estos en recipientes separados.
- C. **Evacuación de la basura:** Debe hacerse diariamente, sin acumular de un día para otro, para evitar riesgos de contaminación.
- D. **Prohibición de animales:** Deberá impedirse la entrada de animales al área de recepción, almacenamiento, elaboración y servicio de alimentos.
- E. **Plagas:** Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, su presencia puede dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, como las transmitidas por alimentos (ETA).
Las plagas más comunes en un Servicio Alimentario son: roedores (ratas, ratones), insectos (moscas, mosquitos, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros) y pájaros (palomas y gorriones).
- F. **Sistema de lucha contra plagas:** Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación.
Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal competente, teniendo en cuenta los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente aquellos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.
Sólo deberán emplearse plaguicidas, si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar los productos autorizados se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la

contaminación. Después de aplicar los productos autorizados deberán limpiarse minuciosamente los equipos y los utensilios contaminados, a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

- G. **Almacenamiento de sustancias peligrosas:** Estos productos (agentes químicos o biológicos autorizados para la limpieza, desinfección o control de plagas), como los productos de limpieza, deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados, especialmente destinados a tal efecto. Se deberá evitar el contacto directo con los alimentos.
- H. **Utilización de querosén/gasoil en el establecimiento:** No deben utilizarse y almacenarse en los Establecimientos educativos, ya que los hidrocarburos emanan vapores que poseen toxicidad, tienen bajo poder microbicida y su **almacenamiento es peligroso** por ser combustible.

NORMAS QUE RIGEN EL FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Disposiciones Generales de los Servicios de Alimentación.

- En los Establecimientos Educativos, los bienes (equipos, vajillas, utensilios, instalaciones) entregados por el Ministerio de Educación de la Provincia de Río Negro, destinados a brindar los Servicios de Alimentación, serán incorporados al patrimonio oficial, inventariándose y pasando a estar bajo custodia del Equipo Directivo del Establecimiento Educativo, no pudiendo ser destinados dichos bienes a otro fin que no sea el específico ni pueden ser retirados de dicho Establecimiento.
- En los Establecimientos Educativos bajo el Programa Comedores Escolares se suministrarán los alimentos dispuestos en el listado mensual de menús planificados por el Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, con sus respectivas opciones de cambio. Solo ante eventualidades se admitirá la preparación de comidas especiales, distintas, a las fijadas en el menú general del día.
- Bajo ningún concepto se admitirá retirar alimentos del Establecimiento.

MISIONES Y FUNCIONES EQUIPO DIRECTIVO, DOCENTES Y AUXILIARES DOCENTES PROGRAMA DE COMEDORES ESCOLARES.

Funciones del Equipo Directivo

- Es responsable del funcionamiento de los servicios de alimentación que se brinden en el establecimiento educativo.
- Supervisar el cumplimiento del menú confeccionado por el Equipo Técnico del Ministerio de Educación.
- Ejercer la Jefatura de todo el Personal de Servicios Generales destinados al comedor, correspondiéndole en tal carácter:
 1. Supervisar que el personal de Servicios Generales concorra con la vestimenta completa y adecuada y en correcta higiene personal;
 2. Establecer los horarios del personal ajustándose a las necesidades del servicio;
 - Autorizar solo ante eventualidades la preparación de comidas especiales, distintas a las fijadas en el menú general del día.
 - Compartir la mesa con los niños que concurren al comedor.
 - Elevar las inquietudes o problemáticas con respecto a los Servicios de alimentación.
 - Supervisar que el Servicio de Alimentación que se brinda en el establecimiento sea adecuado en cuanto a las normas de higiene y bioseguridad.
 - En caso de ausencia del Director, sus funciones serán automáticamente ejercidas por un responsable a cargo del Establecimiento.
 - Recepcionar los alimentos, en caso de ausencia dejará un personal designado para cubrir dicha función.
 - Suspender el funcionamiento del comedor sólo cuando circunstancias excepcionales y urgentes así lo justifiquen, informando de inmediato a la Delegación Regional del Ministerio de Educación.
 - Control de stock mensual de los Alimentos.
 - Control mensual de los niños que asisten al comedor.
 - Cuidar y controlar el Patrimonio inherente al comedor y la cocina.

Funciones de los Docentes y Auxiliares Docentes

- Cuidar de los niños que concurren al comedor.
- Incentivar permanentemente el aseo de los niños.
- Inculcar en los niños hábitos de buena convivencia, sociabilidad y modales para su correcto desempeño.
- Acompañar a los niños durante el servicio de comedor.
- Compartir la mesa con los niños que asisten al comedor, que es una manera de fomentar buenos hábitos alimentarios.
- Colaborar con el personal de servicios generales en el Servicio de Comedor.
- Los docentes que hagan uso del Comedor (almuerzo y/o cena) deberán compartir la mesa con los niños fomentando buenos hábitos, consumiendo el menú predeterminado para los niños.
- Cuidar de los equipos, vajillas e instalaciones del comedor.

MISIONES Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES

Funciones del Personal de Cocina

- Preparar las comidas siguiendo las indicaciones del menú, de no ser posible se deberá comunicar al Equipo Directivo, el cual evaluará la posibilidad de realizar variaciones.
- Colocar de manera visible y ordenada las indicaciones establecidas por profesionales de la salud, para los alumnos celíacos, alérgicos, diabéticos u otros que hayan justificado la variación del menú establecido. Para prevenir que lleguen a ingerir alimentos no tolerados por su organismo, se debe respetar dichas indicaciones al momento de preparar las comidas.
- Controlar la cantidad de mercadería recibida, como así también calidad de la misma, fechas de vencimiento y/o elaboración del producto alimenticio.
- Presentar diariamente el uniforme completo y en correcto estado de higiene.
- Mantener el orden, limpieza, desinfección diaria y cuidadosa de todas las dependencias de la cocina.
- Servir los alimentos de manera cordial y respetuosa.
- Cuidar y controlar los equipos, vajillas e instalaciones del comedor y la cocina.
- Cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Higiene Alimentaria en Comedores Escolares dispuesto en el Programa de Comedores Escolares.
- Presentar, con las debidas actualizaciones, la Libreta Sanitaria.

Cocinero:

- Dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección del funcionamiento del servicio.
- Cumplir y distribuir el trabajo en la cocina.
- Disponer la preparación de las comidas, de acuerdo con los menús o las opciones estipulados por el Equipo Técnico del Ministerio de Educación, vigilando y controlando cuidadosamente los alimentos que se utilizan y fiscalizando su cantidad y calidad. Ante una modificación de éste, se debe informar, con la debida antelación, al directivo a cargo del Establecimiento.
- Guardar las normas de higiene imprescindibles para la preservación de la salud del alumno.
- Tener un buen trato y cordialidad hacia los demás, generando así un clima de trabajo propicio para las tareas cotidianas, como así también preparar las comidas haciéndolo con esmero y dedicación.
- Realizar con la colaboración de los ayudantes, la limpieza de los utensilios, equipos e instalaciones del comedor, como también supervisar la limpieza y el correcto funcionamiento de los mismos.
- Tener especial cuidado de que al retirarse queden todos los fuegos apagados.
- Supervisar la higiene, aptitudes y actitudes del personal.
- Controlar los sobrantes y desechos.
- Colaborar en la distribución de las preparaciones a las mesas, atendiendo a los comensales con dedicación y cariño.
- Comunicar de inmediato al superior cualquier anomalía observada.
- Cuidar y controlar los equipos, vajillas e instalaciones del comedor y la cocina.
- Control de stock mensual de los Alimentos.

Ayudante de Cocina:

- Tener un buen trato y cordialidad hacia los demás, generando así un clima de trabajo propicio para las tareas cotidianas, como así también, preparar las comidas haciéndolo con esmero y dedicación.
- Asistir al cocinero en todo lo referido a la preparación de los menús.
- Ayudar al cocinero en todos los menesteres previos de su función.
- Preparar las comidas de acuerdo con los menús indicados, guardando las normas de higiene imprescindibles para la preservación de la salud del alumno.
- Tender, levantar las mesas y efectuar la limpieza de los ambientes del comedor.
- Distribuir las preparaciones a las mesas, atendiendo a los niños con dedicación y cariño.
- Efectuar la limpieza de los elementos, utensilios, equipos e instalaciones utilizados .
- Realizar toda tarea que se considere conveniente para un mejor funcionamiento del servicio.
- Reemplazar al Cocinero/a en su ausencia.

Personal de Servicios Generales:

- Preparar y participar en la prestación del servicio de desayuno y/o merienda.
- Efectuar y mantener la limpieza diaria de los ambientes escolares y demás dependencias.
- Realizar las tareas de limpieza y desinfección de las distintas áreas.
- Se prohíbe utilizar los elementos de limpieza de los baños en el aseo de la cocina y el comedor.
- Cuidar y controlar los equipos, vajillas e instalaciones del comedor y la cocina.
- Retirar la basura.

CÓMO PROCEDER ANTE LA PRESENCIA DE UN ALIMENTO EN MAL ESTADO

En el caso de detectar un producto alimenticio que no esté apto para el consumo humano, se debe proceder a colocar dicho producto en un lugar separado de los otros alimentos, con el ROTULO de **NO APTO PARA EL CONSUMO**.

Deberá comunicarse inmediatamente a la Coordinación Zonal de la Delegación Regional quien dará aviso al Municipio conveniente para que intervenga y retire dicho producto del Establecimiento Educativo y lo remita a Salud Ambiental, para su posterior análisis elaborando el acta respectiva.

Cuando el Servicio no cuente con convenio con Municipio, se procederá de igual modo, siendo el Coordinador Zonal el responsable de retirar el producto, remitirlo a Salud Ambiental y elaborar el acta correspondiente.

El Directivo a cargo del Establecimiento se quedará con una copia del acta donde se constate:

- Nombre del Establecimiento Escolar.
- Lugar, fecha, hora.
- Nombre del alimento, variedad, número de lote, fecha de vencimiento, etapa del proceso donde se registró el problema (preparación, depósito, servicio).
- Origen del alimento y/o responsable de su distribución.
- Descripción del problema.
- Personal que manipuló el alimento.
- Personal que constató el problema.
- Firma y sello del responsable del Establecimiento Educativo.
- Firma del Coordinador Zonal y/o del Delegado Regional

OPCIONES DE MENU

<p style="text-align: center;">MENÚ 1...TALLARINES CON SALSA BOLOGNESE.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Polenta con Salsa bolognesa -Canelones de Verdura con Salsa Bolognesa -Ñoquis con Salsa Bolognesa -Arroz con Salsa Bolognesa -Pizza de Polenta 	<p style="text-align: center;">MENÚ 2....MILANESA CON....</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ensalada de lechuga y tomate -Ensalada de Zanahoria y Huevo -Ensalada de Papa y Huevo -Ensalada de Lechuga, Tomate y Zanahoria -Ensalada de Tomate y Huevo 	<p style="text-align: center;">MENÚ 3... GUISO DE ARROZ</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cazuela de Legumbres -Guiso de Fideos -Guiso de Lentejas
<p style="text-align: center;">MENU 4.... POLLO A LA CACEROLA.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz con Pollo -Pollo Arvejado --Pollo al Horno con Papa y Zanahoria 	<p style="text-align: center;">MENÚ 5.... PASTEL DE PAPAS.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pan de carne con puré de papas -Pan de carne con papas al natural -Hamburguesas con puré de papas -Hamburguesas con papas al natural 	<p style="text-align: center;">MENÚ 6.... POLENTA CON SALSA BOLOGNESE.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Polenta con Salsa Roja y queso Cremoso -Ñoquis con Salsa Bolognesa -Canelones de Verdura o Choclo con Salsa Bolognesa o Roja -Tallarines con Salsa Bolognesa -Arroz con Salsa Bolognesa
<p style="text-align: center;">MENÚ 7.... BIFES A LA CRIOLLA.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bifes a la Lyonesa con Papas al Natural - Buñuelos de Verdura -Bifes con Jardinera de Papa, Zanahoria y Arvejas -Bifes con Puré Mixto de Papa y Zapallo 	<p style="text-align: center;">MENÚ 8. GUISO DE FIDEOS CON CARNE.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Guiso de Arroz con Carne -Guiso de Lentejas -Cazuela de Legumbres 	<p style="text-align: center;">MENÚ 9.... ARROZ AMARILLO CON POLLO.-</p> <ul style="list-style-type: none"> -Guiso de Arroz -Pollo a la Cacerola -Arroz con salsa de Pollo -Fideos con Salsa de Pollo

<p>MENÚ 10.... SOPA DE FIDEOS Y PIZZA.-</p> <p>-Sopa y Tarta de Verdura -Sopa y Tarta de Choclo -Canelones de Verdura o Choclo con Salsa --- Blanca o Roja</p>	<p>MENÚ 11.... ARROZ CON SALSA BOLOGNESA.-</p> <p>Tallarines con Salsa Bolognesa Polenta con Salsa Bolognesa Canelones de Verdura o Choclo con Salsa Bolognesa Ñoquis con Salsa Bolognesa</p>	<p>MENÚ 12.... MILANESA CON PURÉ DE PAPAS.-</p> <p>Milanesa con Papas al Natural Milanesa con Papas al horno Bifes a la Criolla Bifes a la Lyonesa con Papas al Natural</p>
<p>MENÚ 13.... GUISO DE LENTEJAS.-</p> <p>Cazuela de Legumbres Guiso de Arroz con Carne o Pollo Guiso de Fideos con Carne o Pollo</p>	<p>MENÚ 14.... POLLO ARVEJADO.-</p> <p>Pollo a la Cacerola Tallarines con Salsa Roja de Pollo Arroz Amarillo con Pollo</p>	<p>MENÚ 15....ALBÓNDIGAS EN SUS JUGOS CON FIDEOS.-</p> <p>Hamburguesa con fideos blancos Fideos con albóndigas con Salsa de tomate Tallarines con Salsa Bolognesa Fideos con Salsa Bolognesa</p>
<p>MENÚ 16..ÑOQUIS CON SALSA BOLOGNESA</p> <p>Polenta con Salsa Roja y queso Cremoso Arroz con Salsa Bolognesa Canelones de Verdura o Choclo con Salsa Bolognesa o Roja Tallarines con Salsa Bolognesa</p>	<p>MENÚ 17.... BIFES A LA LYONESA CON ARROZ.-</p> <p>Bifes a la Criolla Milanesa con arroz blanco Milanesa con Jardinera de arroz Milanesas con Fideos Blancos Bifes Con Arroz o Fideos Blancos Bifes con papas al natural</p>	<p>MENÚ 18.... CAZUELA DE LEGUMBRES.-</p> <p>Guiso de Arroz Guiso de Fideos Guiso de Lentejas</p>
<p>MENU 19 .. PASTEL DE POLLOS</p> <p>Hamburguesas de pollo con puré de papas Hamburguesas de pollo con papas al horno Pollo con puré de papas Pollo con papas al horno</p>	<p>MENU 20 .. SOPA Y TARTA</p> <p>Sopa y tarta de verdura Sopa de verduras y Tarta de Choclo Sopa de fideos y Tarta de Zapallitos Sopa de Arvejas y Pizza</p>	

EJEMPLO DE MENU PARA EL SERVICIO DE COMEDOR

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Tallarines con salsa bolognesa	Milanesa con ensalada	Guiso de arroz	Pollo a la cacerola	Pastel de papas
Postre: Fruta fresca	Postre: Fruta Fresca	Postre: Fruta fresca	Postre: Gelatina	Postre: Fruta fresca
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10
Polenta con salsa bolognesa	Bifes a la criolla	Guiso de fideos	Arroz amarillo con pollo	Sopa Pizza
Postre: Fruta fresca	Postre: Fruta fresca	Postre: Aspic	Postre: Fruta fresca	Postre: Flan
Día 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15
Arroz con salsa bolognesa	Milanesa con puré de papas	Guiso de lentejas	Pollo arvejado	Albóndigas en sus jugos con fideos
Postre: Fruta fresca	Postre: Fruta Fresca	Postre: Flan	Postre: Fruta fresca	Postre: Gelatina
Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20
Ñoquis con salsa bolognesa	Bifes a la lyonesa con arroz	Cazuela de legumbres	Pastel de pollo	Sopa Tarta de Verdura o choclo
Postre: Fruta fresca	Postre: Fruta Fresca	Postre: Fruta fresca	Postre: Aspic (Gelatina con fruta cortada)	Postre: Fruta fresca
Esta planificación es orientativa, el orden semanal de cada uno de los menues queda a criterio del establecimiento.				
RECORDAR: Se debe respetar las variedades, ya que la disponibilidad de alimentos es en función a estas.-				

EJEMPLO DE MENU PARA EL SERVICIO DE DESAYUNO Y/O MERIENDA

Día Nº 1	Día Nº 2	Día Nº 3	Día Nº 4	Día Nº 5
Leche chocolatada Pan c/ mermelada	Té con leche Pan c/ d. de leche	Mate Cocido c/leche Pan c/d. membrillo	Leche Chocolateada Pan	Té con leche Pan c/dul. De Menbrillo
Día Nº 6	Día Nº 7	Día Nº 8	Día Nº 9	Día Nº 10
Té con leche Pan c/ mermelada	Arroz con leche Pan con queso fresco	Mate Cocido c/leche Pan c/ d. de batata	Té con leche Pan c/ mermelada	Leche Chocolateada Pan c/ d. de leche
Día Nº 11	Día Nº 12	Día Nº 13	Día Nº 14	Día Nº 15
Leche chocolatada Pan c/ mermelada	Mate Cocido c/leche Pan con queso fresco	Té con leche Pan c/ d. de batata	Leche chocolatada Pan	Mate Cocido c/leche Pan c/ mermelada
Día Nº 16	Día Nº 17	Día Nº 18	Día Nº 19	Día Nº 20
Mate Cocido c/leche Pan c/ mermelada	Té con leche Pan c/d. de leche	Arroz con leche Pan	Mate Cocido c/leche Pan c/ d.membrillo	Leche chocolatada Pan c/ mermelada

Mermelada: debe ser suministrada de varios sabores, para evitar la monotonía (pera, durazno, ciruela, etc)

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
SANDWICH DE MILANESA FRUTA	TARTA FRUTA	YOGUR FRUTA	SANDWICH DE BATATA Y QUESO CREMOSO FRUTA	SANDWICH DE CARNE FETEADA FRUTA
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9	Día 10
TARTA FRUTA	SANDWICH DE QUESO Y MEMBRILLO FRUTA	FLAN FRUTA	PIZZA FRUTA	SANDWICH DE MILANESA FRUTA
Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15
SANDWICH DE BATATA Y QUESO FRUTA	SANDWICH DE QUESO Y MEMBRILLO FRUTA	PASTA FROLA FRUTA	SANDWICH DE QUESO CREMOSO FRUTA	PIZZA FRUTA
Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20
YOGUR FRUTA	BISCOCHUELO FRUTA	SANDWICH DE QUESO Y MEMBRILLO FRUTA	TARTA FRUTA	SANDWICH DE MILANESA FRUTA

EJEMPLO DE MENU, EL REFRIGERIO REFORZADO

EJEMPLO DE MENU PARA JARDINES MATERNALES (7 A 8 MESES)

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Fideos blancos	Puré mixto de papa y batata	Puré zanah. y zapallo con hígado rallado	Arroz blanco con pollo
Postre: Puré manzana	Postre: Postre de leche	Postre: Banana	Postre: Puré de frutas
Día 6	Día 7	Día 8	Día 9
Risotto de zapallito, carne picada, calabaza	Polenta con queso	Acelga con salsa blanca y pollo	Hamburguesa con pure mixto de papa y zapallo
Postre: Postre de leche	Postre: Compota	Postre: Banana pisada	Postre: Pure de fruta
Día 11	Día 12	Día 13	Día 14
Fideos con pollo y salsa blanca	Pastel de Papa	Arroz cremoso con pollo	Vitina con hígado rallado
Postre:Manzana al horno	Postre: Compota	Postre: Banana pisada	Postre: Postre de leche
Día 16	Día 17	Día 18	Día 19
Pastel de papas con pollo picado	Pan de carne	Polenta con carne	Ñoquis de papa con salsa blanca
Postre: Banana	Postre: Pulpa de frutas maduras	Postre: Compota	Postre: Banana pisada

EJEMPLO DE MENU PARA JARDINES MATERNALES (9 A 12 MESES)

Lunes - Menú N° 1	Martes - Menú N° 2	Miercoles-Menú N° 3	Jueves - Menú N° 4	Viernes - Menú N° 5
Fideos con	Milanesa con pure	Tarta de zapallitos	Arroz blanco	Polenta con
Salsa Bolognesa	mixto de papa y batata	y queso	con pollo	queso
Postre: Pure de manzana	Postre: Gelatina	Postre de leche	Postre: Banana	Postre: Compota
Lunes - Menú N° 6	Martes - Menú N° 7	Miercoles-Menú N° 8	Jueves - Menú N° 9	Viernes - Menú N° 10
Risotto de zapallito,	Polenta con	Empanadas de	Hamburguesa con puré	Guiso de fideos
carne picada, calabaza	queso	acelga y queso	mixto de papa y zapallo	con pollo
Postre: Fruta estación	Postre: Compota	Postre de leche	Postre:Fruta de estación	Postre: Banana pisada
Lunes - Menú N° 11	Martes - Menú N° 12	Miercoles-Menú N° 13	Jueves - Menú N° 14	Viernes - Menú N° 15
Pizza	Pastel de Papa	Arroz con	Milanesa con	Pollo a la
		salsa bolognesa	jardinera de papa	cacerola
Postre: Manzana al horno	Postre: Postre de leche	Postre: Aspic	Postre:Compota	Postre: Fruta de estación
Lunes - Menú N° 16	Martes - Menú N° 17	Miercoles-Menú N° 18	Jueves - Menú N° 19	Viernes - Menú N° 20
Pastel de papa con pollo	Pan de carne con pure	Guiso de fideos	Ñoquis de papa	Risotto de
	mixto de papa y calabaza	con carne	con salsa blanca	zanahoria y pollo
Postre: Banana	Postre: Gelatina	Postre: Compota	Postre: Fruta estación	Postre de leche

EJEMPLO DE MENU PARA JARDINES MATERNALES (1 A 4 AÑOS)

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Fideos con Salsa Bolognesa Postre: Manzana	Milanesa con puré mixto de papa y batata Postre: Flan	Tarta de zapallitos Postre: Gelatina	Arroz amarillo con pollo Postre: Banana	Pizza de polenta Postre: Compota
Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11
Rissotto de zapallito, carne cortada a cuchillo y calabaza Postre: Fruta fresca de estación	Polenta con salsa bolognesa Postre: Fruta al horno	Empanadas de acelga y queso Postre: Flan	Hamburguesa con puré mixto de papa y zapallo Postre: Fruta fresca de estación	Guiso de fideos con pollo Postre: Banana pisada
Día 12	Día 13	Día 14	Día 15	Día 16
Pizza Postre: Manzana al horno	Pastel de Papa Postre: Flan	Arroz cremoso con pollo Postre: Aspic	Milanesa con jardinera Postre: Fruta fresca de estación	Pollo a la cacerola Postre: Compota
Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20
Pastel de papa con pollo Postre: Banana	Pan de carne Postre: Gelatina	Guiso de fideos con carne Postre: Compota	Ñoquis de papa con salsa Postre: Fruta fresca de estación	Rissotto de zanahoria, pollo y cebolla Postre: Flan

ANEXO II – RESOLUCIÓN Nº AREA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ESCOLAR

El Ministerio de Educación de la Provincia de Río Negro, tiene a su cargo el funcionamiento de los Servicios de Alimentación Escolares, por tal motivo es fundamental la creación del “Área de Alimentación y Nutrición Escolar”, el cuál contará con personal Técnico-Profesional como Licenciados en Nutrición, Técnicos en Industria Alimentaria, Técnicos en Gastronomía, que llevarán adelante los lineamientos del Programa como: planificar, diseñar, ejecutar, diagramar, monitorear, evaluar, capacitar y establecer los procedimientos de funcionamiento del mismo.

Estructura del Área:

- Un coordinador general del Área.
- Profesionales para Asesoramiento Técnico- Administrativo.
- Coordinadores Zonales: se definirán de acuerdo a las necesidades de implementación del Programa en las Delegaciones Regionales que se definan.

AREA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ESCOLAR

MISIONES Y FUNCIONES

MISIÓN

Fortalecer la instrumentación de acciones de alimentación y nutrición saludable, brindando soporte técnico-profesional a fin de mejorar la situación alimentaria nutricional de los escolares, asesorando y facilitando a los responsables en la toma de decisiones y la elaboración de un plan de acción, destinado a potenciar el uso de los recursos disponibles en el marco de los principios de universalidad, equidad y eficiencia.

FUNCIONES

Funciones Normativas

- Establecer las pautas sobre el diseño de los recursos físicos y su equipamiento.
- Redactar las normas de funcionamiento y procedimiento de los diferentes comedores escolares.
- Determinar el perfil del personal de la cocina de los comedores y reglamentar su funcionamiento.

Funciones Técnico - Administrativos

- Diseñar, ejecutar, monitorear y evaluar el Programa de Comedores Escolares.
- Participar en el diseño de nuevos Programas y estrategias destinadas a mejorar la situación nutricional de los escolares.
- Calcular la fórmula sintética y desarrollada de la alimentación de acuerdo a las características de la población objetivo.
- Elaborar la lista de alimentos, preparaciones y menús.
- Elaborar el presupuesto del área según las necesidades.
- Fijar las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir y supervisar la recepción de los mismos.
- Diseñar los formularios necesarios para la administración del área.
- Calcular mensualmente el costo de la ración completa.
- Organizar y mantener actualizados los registros, archivos y estadísticas del área.
- Proteger y resguardar el patrimonio del área.
- Evaluar el funcionamiento de los Servicios de Alimentación.

Funciones de Asesoramiento

- En la compra de alimentos y su utilización.
- En la compra de equipamiento y su utilización.
- En el diseño y funcionalidad del espacio físico (cocina, depósito y comedor).

Funciones de Capacitación

- Planificar capacitaciones teórica-prácticas para el Personal de Servicios Generales.
- Planificar actividades de Educación Alimentaria Nutricional a Supervisores, directivos, docentes y auxiliares docentes.
- Programar actividades de capacitación: demostración, talleres, charlas u otras técnicas educativas orientadas a alumnos, familiares y comunidad en general.

Funciones de investigación

- Efectuar investigación operativa en todas las etapas de administración de los Servicios de alimentación con el objetivo de perfeccionar métodos y técnicas para mejorar el rendimiento del área.
- Investigar en forma permanente los recursos y el estado nutricional de la población, que permitan planificar acciones interdisciplinarias.

Funciones de articulación con otras áreas

Con la Subsecretaría de Administración y Finanzas:

- Efectuar las previsiones presupuestarias necesarias para brindar los Servicios de Alimentación del Programa de Comedores Escolares.
- Análisis de las rendiciones municipales correspondientes al Programa de Comedores Escolares.

Con la Dirección General de Administración:

- Solicitar y coordinar la compra directa de alimentos y su distribución

Con la Dirección de Suministros:

- Solicitar y coordinar las licitaciones correspondientes a vajilla y mobiliario para cocina y comedor.
- Solicitar y coordinar las licitaciones correspondientes a la compra y distribución de alimentos.

Con la Dirección General de Infraestructura Escolar:

- Elevar informes de relevamiento de las refacciones y obras nuevas necesarias de cocinas, depósitos y comedores escolares.

Con las Direcciones de Nivel:

- Favorecer los mecanismos de comunicación para agilizar el intercambio de información, que permitan mejorar los Servicios de Alimentación.
- Coordinar y ejecutar metodologías de trabajo.
- Coordinar para la implementación de Proyectos educativos conjuntos.

Con el Departamento de Salud Escolar:

- Promover acciones conjuntas para la prevención y control de enfermedades.

Con otros organismos e instituciones:

- Coordinar acciones de asistencias alimentaria nutricional, asesoramiento técnico, participación y colaboración en equipos multisectoriales.
- Propiciar contactos con organismos nacionales e internacionales, oficiales y privados, a fin de obtener apoyo técnico-profesional y financiero.

MISIONES Y FUNCIONES DE LAS DELEGACIONES Y SUBDELEGACIONES REGIONALES DE EDUCACIÓN EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA COMEDORES ESCOLARES

MISIONES

Coordinar el desarrollo del Programa Comedores Escolares en su jurisdicción, colaborando en la ejecución de las acciones que desde el Organismo Central se planifiquen, a fin de promover el mejoramiento de la calidad del Servicio de Alimentación.

FUNCIONES

- Organizar, controlar y supervisar los Servicios de Alimentación Escolar.
- Articular con los Coordinadores Zonales y el Área de Alimentación y Nutrición Escolar, estrategias y dispositivos de gestión que permitan coordinar, complementar y fortalecer las acciones del programa.
- Articular con los Municipios que firmen el convenio correspondiente.
- Revisar las Rendiciones Municipales de Comedores Escolares previo a ser remitidas al Área de Alimentación y Nutrición Escolar.
- Gestionar la adquisición de los insumos necesarios para la ejecución del Programa en las Delegaciones / Sub-Delegaciones que corresponda.
- Revisar la documentación correspondiente, en los casos donde se realice licitación o compra directa de alimentos e insumos, previo a la remisión al Área de Alimentación y Nutrición Escolar.

MISIONES Y FUNCIONES DE LAS COORDINACIONES ZONALES

MISIONES

Mantener un contacto directo y fluido con los Establecimientos Educativos y Municipios a fin de conocer y resolver las problemáticas diarias que puedan surgir en la implementación del Programa.

FUNCIONES

- Supervisar y Auditar el funcionamiento de los Servicios de Alimentación en los Establecimientos Educativos en cuanto a:
 - Servicios de alimentación brindados
 - Condiciones edilicias de cocina, depósito, comedor y baños;
 - Condiciones higiénicas de la cocina, depósito, comedor y baños
 - Condiciones higiénicas del personal;
 - Manipulación higiénica de los Alimentos;
- Relevar stock de mercaderías, insumos de limpieza, elementos de cocina y comedor en los Establecimientos Educativos con Servicios de Alimentación.-
- Verificar la cantidad de niños asistidos por los Servicios de alimentación con la cantidad de niños informados.-
- Supervisar que la mercadería distribuida, cumpla con los requisitos especificados según lo indica el Programa.
- Solicitar modificaciones de los listados de alimentos, cuando corresponda, al Área de Alimentación y Nutrición Escolar del Ministerio de Educación, responsable de realizar las adecuaciones necesarias.
- Revisar las Rendiciones Municipales de Comedores Escolares previo a ser elevadas al Área de Alimentación y Nutrición Escolar.
- Revisar la documentación correspondiente, en los casos donde se realice licitación o compra directa de alimentos e insumos, previo a la remisión al Área de Alimentación y Nutrición Escolar.
- Coordinar y organizar las capacitaciones correspondientes según los lineamientos del Área de Alimentación y Nutrición Escolar.

BIBLIOGRAFIA

- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura-Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Año 2003.
- Código Alimentario Argentino. www.anmat.gov.ar./CODIGO/CAA1.HTM Ley 18284 Decreto N° 2126/76 Reglamentario de la Ley.
- Manual de Capacitación para Manipulador de alimentos. Organización Panamericana de la Salud.
- Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocidos y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Comisión del Codex Alimentarius.
- Código de Prácticas de Higiene para el transporte de Alimentos a granel y Alimentos semienvasados. CAC/RCP 47-2001
- MERCOSUR\GMC\RES 36/93, Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de alimentos envasados.
- Manual de prevención de Riesgo Biológico Químico. Facultad de Farmacia y Bioquímica de Buenos Aires.
- Plan Nacional de Seguridad Alimentaria – Documentos del Plan. Ministerio de Desarrollo Social Presidencia de la Nación - Ley 25.724 Programa de Nutrición y Alimentación Nacional 2.002.
- Servicio de Comedor Escolar “Directrices Organizativas y Plan de Funcionamiento”. Colegio Público Doctor Castro Viejo. Gobierno de La Rioja.
- Compendio de Normas que rigen el funcionamiento de los Servicios de Comedor Escolar y Copa de Leche. Decreto N° 327. Buenos Aires, 1973.
- Manual de Misiones y Funciones del Personal No Docente de los Establecimientos Escolares del Consejo Provincial de Educación de Río Negro. Anexo I Resolución N° 1021.