PROTOCOLO TRASLADO DE LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS EN CASO DE QUE LA ALIMENTACIÓN SEA SUMINISTRADA POR TERCEROS.



OBJETIVO

Establecer estrategias de seguridad, prácticas pedagógicas y rutinas pensadas desde la cultura preventiva que se deben desarrollar con el fin garantizar la seguridad de los niños y las niñas en el traslado de los niños y las niñas en caso de que la alimentación sea suministrada por terceros.

Precisar las medidas de bioseguridad necesarias para prevenir el contagio por COVID 19 antes, durante y después de la prestación del servicio de transporte y consumo de alimentos.

ALCANCE

Socializar e implementar la estrategia de seguridad de transporte de los niños y las niñas del Jardín Raíces de manera segura, que todo el personal del jardín infantil tenga conocimiento del procedimiento y los encargados/as de su ejecución cuenten con total claridad, además se adopten todas las medidas necesarias para evitar el contagio por COVID – 19.

- ✓ El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos, estará en todo momento, debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conversación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.
- ✓ Los vehículos para transporte de alimentos deben:

- ✓ Ser cerrados y sus compartimientos, separados de la cabina del conductor, a excepción de aquellos casos en que transportan alimentos que no son de riesgo y tienen envases que los protegen de la contaminación.
- ✓ Tener en el interior, materiales que hagan fácil su limpieza y en caso necesario su desinfección. Las paredes del interior, el techo y las caras interiores de las puertas, tendrán materiales que no afecten la calidad del alimento y /o de sus envases.
- ✓ El personal asignado al transporte de alimentos, deberá usar vestimenta adecuada: casaca pantalón largo, calzado y en caso necesario gorro, todos de color claro cuando corresponda y en material de fácil lavado.
- ✓ Haber recibido capacitación en los casos que corresponda, tener carné de salud vigente.

- ✓ Verifique que el vehículo es autorizado y el cargamento trae la documentación necesaria. El personal tiene la indumentaria adecuada y limpia; las condiciones higiénicas del interior son buenas; los alimentos llegan en las condiciones esperadas; la temperatura de los alimentos es la indicada.
- ✓ En el momento de suministrar la alimentación a los niños y niñas cumplir con las condiciones higiénicas sanitarias exigidas por los entes de control.
- ✓ Limpieza y desinfección constante de superficies.
- ✓ Portar los elementos de bioseguridad de manera adecuada durante el encuentro.
- ✓ Llevar los elementos de protección personal (mínimo tapabocas) puestos, completos y en buen estado.
- ✓ En caso de contratación de transporte este debe cumplir estrictamente las normas Nacionales y Distritales para el transporte de niños y niñas menores de 6 años y todasaquellas que sean aplicables.
- ✓ Igualmente los adultos responsables deben velar por que se cumplan las normas de seguridad y transito durante los recorridos.
- ✓ En todos los casos los adultos responsables deben verificar que al finalizar cualquier recorrido no haya niños y niñas en el bus (es frecuente que los niños y niñas se quedendormidos y no se vean fácilmente).
- ✓ Mantener distanciamiento de seguridad entre niño y niño, tanto en los accesos como en el andén y dentro del transporte.
- ✓ Evitar, en lo posible la manipulación del celular durante el trayecto.
- ✓ Evitar tocar el tapabocas, cara y ojos durante el trayecto.
- ✓ mantener la ventilación durante el trayecto, limpiar su interior luego de cada uso y mantener una distancia mínima de 1 metro con otras personas con las que comparta el trayecto.
- ✓ Siempre se deben llevar puestos los elementos de protección personal.
- ✓ Lavarse las manos y las partes del cuerpo expuestas, con agua y jabón, mínimo por 40 segundos, antes de ingresar al transporte y una vez se llegue al destino.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección antes y después del uso del medio de transporte.

Con respecto a los alimentos:

- Deben observarse las mismas normas de manipulación y conservación de alimentos que se especifiquen en el proceso de nutrición.
- Evitar que los empaques de alimentos y bebidas sean de vidrio u otros materiales riesgosos para los niños.
- Adicionalmente, las preparaciones deben ser cómodas de trasporte, conservar y consumir y seleccionar alimentos que no sean altamente susceptibles de descomposición.
- Debe preverse una mayor cantidad de líquido pues habitualmente su consumo es altoen estas ocasiones.
- Se requiere incrementar la frecuencia de los procesos de limpieza y desinfección de las áreas, superficies, equipos, utensilios y alimentos, contemplados en el Plan de Saneamiento y en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura del Jardín Infantil.
- Se debe realizar el diligenciamiento de los formatos correspondientes a la operación del servicio de alimentación.
- El talento humano debe hacer uso adecuado de los elementos de protección personal (tapabocas y cofia) durante el acompañamiento en los momentos de alimentación.
- Para el momento del consumo de alimentos, las niñas y los niños se deben retirar los tapabocas, estos se deben guardar individualmente en una bolsa de papel o tela marcada y ubicarlos en un espacio que evite el contacto entre ellas.
- Lavarse las manos y acompañar el lavado de manos de las niñas y los niños antes del consumo de alimentos. Para esto, organizar grupos de acuerdo con el tamaño del área de lavado de manos para mantener el distanciamiento

físico.

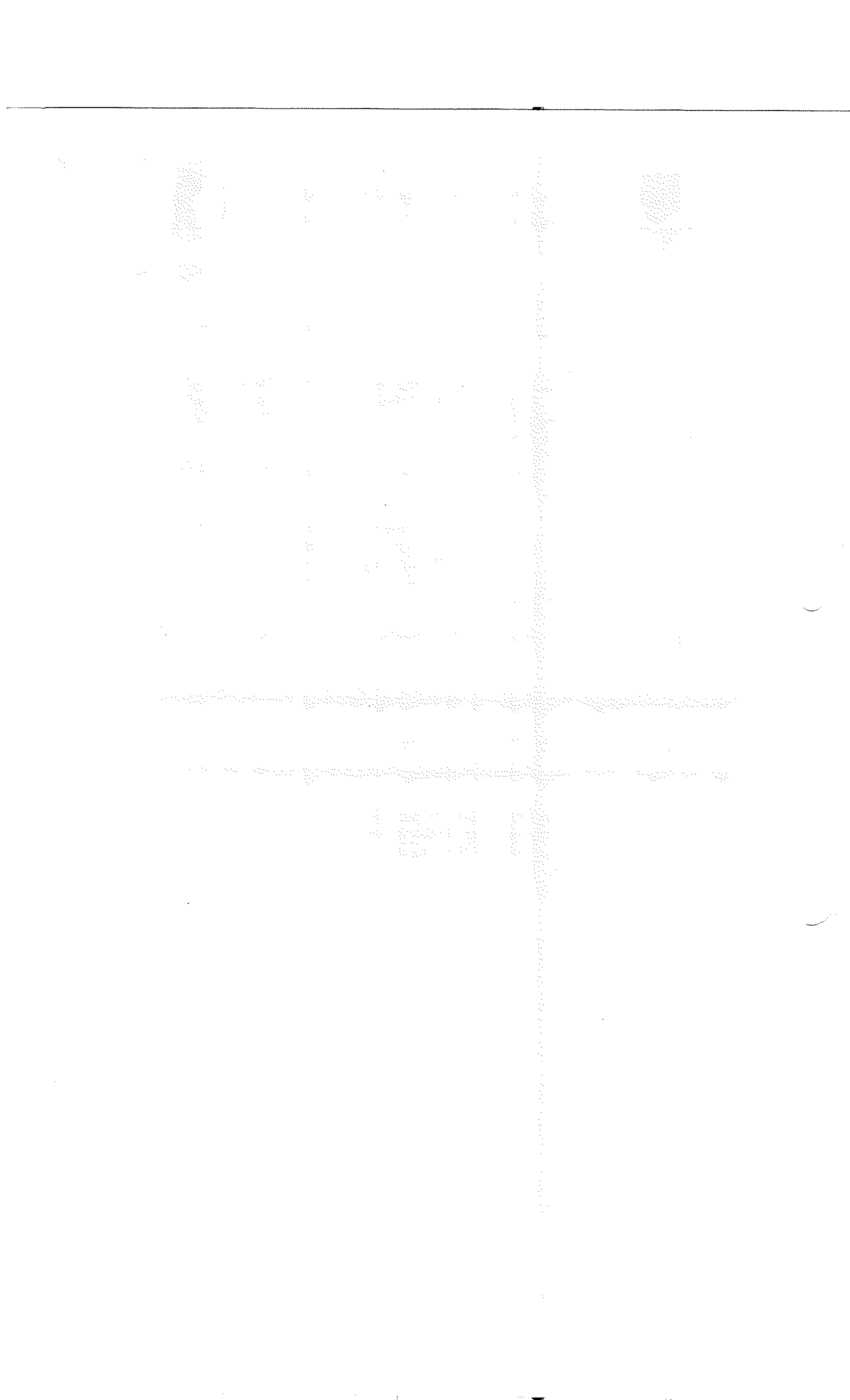
- Disponer el espacio para el consumo de alimentos (comedor) realizando la limpieza y desinfección previa del área como lo indica el Plan de saneamiento del Jardín Infantil.
- Disponer mesas y sillas individuales, limpias y desinfectadas para cada niña y niño que se encuentre en el Jardín Infantil, entre cada mesa y silla debe conservarse el distanciamiento físico. Las mesas y sillas deben estar ubicadas en la misma dirección, de tal forma que, las niñas y los niños no se observen de frente unos con otros.
- Indicar a las niñas y los niños su ubicación en las mesas y sillas individuales.
- Una vez ubicados las niñas y los niños alcanzar hasta la mesa los alimentos y los cubiertos.
- Las profesionales de atención a la primera infancia deben acompañar el momento del consumo de alimentos evitando al máximo el contacto físico con la boca, la nariz y los ojos de las niñas y los niños. En caso de hacerlo (sonar o limpiar el rostro) deben lavar inmediatamente sus manos.
- Una vez finalizado el consumo de alimentos las niñas y los niños se dirigen a realizar el lavado de manos.
- El personal de servicios generales aplicará a todo el menaje (platos, vasos, cubiertos) y a los alimentos sobrantes, solución desinfectante con hipoclorito mediante aspersión.

RESPONSABLE

Talento Humano del Jardín Infantil Raíces.

ANEXO

- Autorizaciones registradas por los padres, madres y/o acudientes.
- Formato verificación de condiciones de salud.
- Formato verificación de condiciones de salud.
- Documentos empresa prestadora del servicio.
- Conceptos sanitarios.



- No dejar productos químicos al alcance de los niños y las niñas.

RESPONSABLE

Talento Humano del Jardín Infantil Raíces

ANEXO

- Registro novedades
- Acta
- Póliza accidentes
- Formato de accidentes

