



# **PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE KIOSCOS ESCOLARES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN PRIVADA**

---

**DIRECCIÓN GENERAL DE  
CULTURA Y EDUCACIÓN**



**GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
BUENOS AIRES**



## **PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE KIOSCOS ESCOLARES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN PRIVADA**

**El presente protocolo se enmarca en el PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES - ACTUALIZACIÓN PARA EL INICIO DE CLASES 2021.**

### **OBJETO**

El presente Protocolo tiene por finalidad establecer las pautas y recomendaciones de higiene y prevención a tener en cuenta para la apertura de kioscos escolares, que contribuyan a minimizar la propagación del virus COVID-19, en el marco del reinicio de la actividad presencial en el ciclo lectivo en la provincia de Buenos Aires.

Los concesionarios y el personal de los kioscos escolares deberán cumplir con todas las pautas de permanencia en el establecimiento educativo que establece el *"Plan Jurisdiccional para un regreso seguro a las clases presenciales - Actualización 2021"*

### **DESTINATARIOS**

Las y los destinatarios del presente protocolo son los Consejos Escolares, las Jefaturas Distritales, los equipos de conducción de los establecimientos educativos donde hay kioscos escolares, los concesionarios de los kioscos escolares, las cooperadoras que tengan a su cargo los kioscos escolares, las y los trabajadores que presten allí servicios, las familias y las y los estudiantes de la provincia de Buenos Aires.

Los equipos de conducción deberán velar por que se cumplan las disposiciones de los kioscos escolares. Cualquier incumplimiento deberá ser notificado a la Cooperadora Escolar y a la Dirección de Cooperación Escolar, a los fines de su intervención.



## **PAUTAS Y RECOMENDACIONES GENERALES**

### **PAUTAS PARA LA ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO**

#### **1. DE LA ORGANIZACIÓN DE LOS KIOSCOS ESCOLARES**

**A)** El personal del kiosco escolar deberá mantener actualizado el control de sus síntomas, manteniendo siempre vigente dicha información en la aplicación CUIDAR. El equipo de conducción del establecimiento educativo podrá en cualquier momento verificar que la declaración de síntomas en esa aplicación se encuentra vigente, solicitando que exhiba su celular.

Si presentaran síntomas de la enfermedad de acuerdo al autoreporte, no deberán concurrir a la institución, debiendo seguir el protocolo para los casos sospechosos de COVID-19 establecido en el *“Plan Jurisdiccional para un regreso seguro a las clases presenciales – Actualización 2021”* y notificar a las autoridades del establecimiento educativo y a las autoridades sanitarias.

Tampoco deberán tomar servicio en caso de haber mantenido contacto estrecho con un caso confirmado de COVID-19 hasta la finalización del período de aislamiento correspondiente.

**B)** Antes de ingresar al establecimiento educativo, se deberá controlar la temperatura del personal a cargo de la atención del kiosco escolar. No ingresará al establecimiento ninguna persona con temperatura igual o superior a 37.5° C.

**C)** Las y los trabajadores de los kioscos escolares deberán utilizar tapabocas y nariz de manera permanente. Podrán utilizar adicionalmente máscaras de acetato, aunque es importante aclarar que las mismas no sustituyen el tapaboca y nariz. En caso de no contar con mamparas provisorias de material plástico, la máscara de acetato será obligatoria.

**D)** La cantidad de personal que podrá permanecer dentro del espacio de atención a los y las estudiantes, se regirá de acuerdo a las pautas de distanciamiento y ventilación establecidas en el *“Plan Jurisdiccional para un regreso seguro a las clases presenciales – Actualización 2021”*. Esto es, ventilación permanente, manteniendo puertas y ventanas abiertas y distancia de 2 metros entre quienes atienden y con las y los estudiantes.

**E)** Adicionalmente, deberán colocarse mamparas provisorias de material plástico, entre el personal del kiosco escolar y las y los estudiantes.

**F)** Se deberán establecer cronogramas de entregas de la mercadería con cada proveedora o proveedor del kiosco escolar, quien no podrá coincidir con el ingreso, egreso o recreos de las y los estudiantes, evitando de esta manera la aglomeración de personas. La recepción de la mercadería deberá realizarse fuera del establecimiento educativo, evitando el ingreso de personas ajenas a la institución.



**G)** Antes de colocar la mercadería en sus lugares de almacenamiento y/o exposición, se deberán sanitizar los envases originales, con una solución desinfectante a base de alcohol u otra sustancia específicamente desarrollada en el marco de la pandemia, según las indicaciones del Ministerio de Salud.

**H)** Gestión de los espacios a cargo del concesionario:

**i)** Deberá colocarse en todos los espacios señalética relativa al distanciamiento social, la seguridad y la organización de filas.

**ii)** Se deberán realizar marcaciones en el piso para asegurar el distanciamiento de las y los estudiantes en las filas o dentro de los kioscos escolares, respetando la capacidad de acuerdo a los metros cuadrados de atención y el distanciamiento social.

**iii)** El equipo de conducción del establecimiento educativo establecerá el aforo en los espacios cerrados que puedan utilizarse para comprar alimentos, que garantice el distanciamiento de 2 metros entre las personas.

## **2. DE LOS ESPACIOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS**

Los kioscos escolares que cuenten con espacios para la preparación de los productos deberán cumplir las pautas que a continuación se detallan:

- El uso de los espacios para la preparación de alimentos depende de su infraestructura, de la ventilación y de los metros cuadrados que la misma presente.
- Se deben mantener las puertas y ventanas abiertas siempre que sea posible, o al menos cada 20 minutos durante 5 minutos seguidos. Cuanto mejor sea la ventilación, menor será el riesgo de contagio.
- Se realizará la limpieza y desinfección de los espacios comunes conforme las pautas establecidas en el ANEXO III - Protocolo de Limpieza y desinfección para establecimientos educativos del *"Plan Jurisdiccional para un regreso seguro a las clases presenciales – Actualización 2021"*.
- También se deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante las ventanas, puertas, y el mobiliario existente.
- El lavado frecuente de manos y/o la limpieza de manos con alcohol en gel o alcohol al 70% deberá realizarse por las y los trabajadores antes, durante y después de manipular alimentos y después de limpiar y desinfectar las cocinas.
- Para su uso, la cocina debe tener instalación de agua y gas en correcto funcionamiento y ser un espacio con buena ventilación.



## PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE KIOSCOS ESCOLARES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN PRIVADA

- Se deberá procurar que aquellas y aquellos que no estén involucrados en la preparación de los alimentos no ingresen al sector y a los almacenes de alimentos. El personal que realice la elaboración de alimentos deberá usar los elementos de protección personal: barbijos, cofia y/o cabello prolijo y recogido, protector facial (máscara). Los elementos de protección personal deberán cumplir con lo exigido dentro del Código Alimentario Argentino. Además, deberán dar cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.
- Las zonas de lavado de manos y utensilios deberá estar abastecida con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel secamanos.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos, conservarlos a temperatura y humedad segura, visar fechas de vencimiento y evitar contaminaciones cruzadas al momento de su guardado y conservación.
- Lavar las frutas y las verduras bajo el chorro de agua, enteras y con la piel. Así evita que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes pasen al interior. Frotar la superficie de las frutas y las verduras bajo el agua corriente del grifo.
- Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho y realizar entre ambos el correcto lavado de manos. Deberán lavar sus manos además entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos.
- Se recomienda lavar la vajilla y los elementos de cocción con detergente y agua caliente a temperatura superior a 80°C. Luego desinfectar con alcohol al 70%.
- La tarea diaria comenzará con limpieza y desinfección de todos los elementos y espacios, con solución de alcohol al 70% o mezclas de agua con lavandina, preparadas el mismo día y luego descartadas.
- Las mesadas, los equipos, especialmente su manijas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con trapo limpio humedecido en una solución desinfectante de lavandina al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%).
- También se deberán limpiar con un trapo humedecido con solución desinfectante las ventanas, puertas y el mobiliario existente en las cocinas.
- Cambiar frecuentemente las pinzas, cucharas y otros utensilios utilizados.
- Deberá hacerse uso de vajilla y utensilios de fácil limpieza e higienización. No podrán utilizarse elementos porosos y/o tablas de madera.



### **3. DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN E HIGIENE PERSONAL**

Se recomienda la limpieza húmeda, mediante limpieza profunda con soluciones jabonosas o deterativas en medio acuoso, para expulsar la suciedad y la mayoría de la flora microbiana.

La destrucción real de los microorganismos se consigue con la aplicación de soluciones desinfectantes posterior a la limpieza.

La limpieza de las instalaciones de los kioscos escolares debe realizarse al inicio de la jornada, entre cada recreo escolar, entre cambio del turno escolar y al finalizar la jornada.

Deberán respetarse las pautas establecidas en el ANEXO III – PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS EN CONTEXTO DE COVID-19 del *“Plan Jurisdiccional para un regreso seguro a las clases presenciales – Actualización 2021”*.

Adicionalmente, se deberá colocar un difusor o dispenser de alcohol en gel o soluciones a base de alcohol en el kiosco escolar para uso del personal y de las y los estudiantes. El personal del kiosco escolar deberá higienizar sus manos:

- Antes de comenzar el trabajo.
- Antes de manipular productos alimenticios envasados.
- Después de manipular residuos.
- Después de manipular productos y paños de limpieza, secadores y trapeadores.
- Después de tocar equipos y superficies sucias, limpiar mesadas y utensilios.
- Después de usar el baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer, beber.
- Después de manipular dinero y celulares.
- Durante las tareas de manipulación de alimentos de manera regular cada vez que se cambia de actividad y con frecuencia recomendada cada 30 minutos durante la realización de una misma actividad (por ejemplo, almacenamiento de alimentos).

Las y los estudiantes deberán higienizar sus manos:

- Antes de comprar en el kiosco escolar.
- Después de manipular dinero.
- Antes de consumir alimentos y/o bebidas.
- Luego del consumo.



#### 4. DE LOS PRODUCTOS

Los kioscos escolares deberán garantizar la cadena de frío de los productos que así lo requieran.

En este sentido, el kiosco escolar debe dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 9º de la Ley 26.396 que establece “Los kioscos y demás establecimientos de expendio de alimentos dentro de los establecimientos escolares deberán ofrecer productos que integren una alimentación saludable y variada, debiendo estar los mismos debidamente exhibidos.” En el mismo sentido la Disposición Conjunta N° 1/2008 de la Dirección de Cooperación Escolar y la Dirección de Políticas Alimentaria y Educación para la Salud establece como una política estatal *“fomentar el expendio de alimentos saludables en cada uno de los kioscos de los establecimientos educativos de la Provincia de Buenos Aires”*.

Debe promoverse el consumo de:

- Agua mineral o mineralizada, jugo de frutas sin agregado de azúcar (brick), bebidas con base de leche, gaseosas sin azúcar.
- Cereales solos, con frutas secas y/o desecadas.
- Barra de cereal.
- Alfajores a base de galletas de arroz.
- Galletitas con cereales integrales, frutas y/o semillas.
- Maíz inflado.
- Frutos secos (almendra, nueces, etc.).
- Frutas desecadas.
- Yogour solo o con cereales o con frutas.
- Postres lácteos.
- Frutas frescas.
- Ensalada de vegetales o frutas.
- Sándwich de pan integral.
- Tartas y empanadas de vegetales.
- Bebidas envasadas (evitar el fraccionamiento de las mismas)

Limitar el espacio de exhibición de golosinas y bebidas azucaradas para el consumo. No debe haber publicidad de alimentos no saludables en el ámbito escolar (kiosco, máquinas expendedoras, etc.).

