



GOBIERNO DE PUERTO RICO

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Autoridad Escolar de Alimentos



**a los estudiantes matriculados en las escuelas públicas del
Departamento de Educación de Puerto Rico durante el
período de Emergencia por COVID -19
Año Escolar 2020-2021**

Preparado por:

Rosa A. Marín Trillo, MA. Ed
Directora Sección Técnica y PSAV
Autoridad escolar de Alimentos



Visión

La Autoridad Escolar de Alimentos tiene la visión de promover y promocionar la modificación y desarrollo de hábitos alimentarios saludables que redunden en un bienestar de salud integral en la población de Puerto Rico, contribuyendo a disminuir la incidencia de sobrepeso y obesidad en las futuras generaciones.

Misión

Con el propósito de proveer una alimentación nutricionalmente balanceada y libre de costo a los estudiantes participantes de los servicios de desayuno, almuerzo escolar del Departamento de Educación de Puerto Rico durante en el año escolar 2020-21, se desarrolla esta guía con las siguientes modalidades de servicio que se pudieran estar ofreciendo mientras dure la emergencia por la pandemia del COVID 19. Además garantizar la seguridad, saneamiento e higiene de los alimentos en la preparación y servicio del desayuno y almuerzo, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Modalidades de servicios en ambientes no congregados:

I- “Grab and GO”

Estación entrega alimentos



Confección y empaque en el comedor



Equipo y materiales para realizar el servicio “Grab and GO” estaciones en las escuelas

Copia cartelones Justicia para todos para cada estación

Carpas de acuerdo a cantidad de estaciones

Mesas para el servicio pre empacado en bolsas
Sillas
Cajas plásticas mantener alimentos calientes y libre de contaminantes
Máquinas de hielo
Neveras plásticas con Hielo almacenar leche y/o jugos
Moldes de aluminio
Vasos 4 onz con tapas
Cubiertos
Bolsas o shoppings bags para entrega de los alimentos
Hand Sanitizer
Guantes
Mascarillas
Face shields

Proceso para Determinar Raciones preparar por comedor

Los Directores de escuela deberán enviar comunicación a padres y/o encargados de los estudiantes matriculados en sus respectivas escuelas divulgando la modalidad de servicio de alimentos que se ofrecerá en su escuela para los estudiantes matriculados en la misma y enviarán cuestionario en el que informarán si interesan solicitar los servicios de almuerzo y en el que se comprometan a recogerlos diariamente con el propósito de identificar la matrícula participación esperada. También se enviará un documento por estudiante el cual deberán presentar al momento de recoger los alimentos diariamente por cada servicio. Este documento se le requerirá al padre o encargado con el propósito de contabilizar la ración entregada por estudiante.

Los Profesionales de Servicios de Alimentos del comedor escolar planificarán y prepararán los alimentos para la cantidad solicitada por el director escolar determinada por la encuesta realizada a los padres.

Diariamente se realizará ajustes conforme se vaya observando la participación de los estudiantes en los servicios.

Procedimiento para la entrega de alimentos

Se deberá garantizar un manejo seguro en el servicio de recogido de alimentos identificando una localización predeterminada (estación de servicio), para asegurar que los alimentos sean manejados correctamente, manteniendo las temperaturas adecuadas hasta el servicio y entrega. En cada estación de servicio deberá colocarse en un lugar visible copia del cartelón de “Justicia para Todos” para garantizar el cumplimiento con la reglamentación federal.

Para ello deberán seguir los procedimientos operacionales de lavado de manos, higiene personal y llevar registro del tiempo como control de salud pública para asegurar que los alimentos sean entregados antes de las dos (2) horas requeridas.

El personal a cargo de la entrega de alimentos deberá utilizar guantes para manipular los alimentos listos para comer. Preparará y almacenará los alimentos correctamente, de acuerdo a los procedimientos de operación estandarizados. (Siguiendo lo que establece el manual Procedimientos estandarizados operacionales de la Autoridad Escolar de Alimentos. (POE).

Deberán seguir el siguiente protocolo en la entrega de alimentos:

- Utilizar los guantes en todo momento. Se realizará cambio de los mismos cada vez que sea necesario por roturas, contaminación, etc.
- Inspeccionar que todo el equipo esté limpio (carro, bolsas, neveras, cajas plásticas).
- Colocar hielo en las neveras para los productos que requieran estar fríos.
- Transportar los alimentos al lugar autorizado.
- Etiquetar los alimentos y que indique consumir a:__(hora) y/o desechar a:__(hora) tomando en consideración las dos horas requeridas para garantizar el manejo seguro de lo alimentos.
- Una vez pasadas las dos horas deberán desechar los alimentos.
- Los participantes harán una fila manteniendo una distancia prudente (6 pies sugeridos)) para evitar posibles contagios o en su lugar se establecerá el recogido en carros estableciendo el punto de entrega.
- Se entregarán los alimentos para el consumo exclusivo de los estudiantes matriculados en cada escuela y se realizará el procedimiento de conteo de bandejas reembolsables.
- Desechar todo alimento no utilizado. (La única excepción puede ser la leche o bebidas almacenadas con hielo). Al Desechar el alimento se completará el Acta de destrucción correspondiente para evidenciar el proceso.
- Los equipos y envases para mantener alimentos calientes y fríos deben estar limpios y saneados diariamente una vez culmine cada proceso de entrega de alimentos
- Al manejar la basura use guantes e inmediatamente termine, lave sus manos con agua y jabón.

Procedimiento para el conteo de las raciones servidas

Los profesionales de servicio de alimentos y / o personal identificado para realizar la entrega de alimentos en las estaciones deberán requerir al padre o encargado la boleta o documento para marcar en la misma la entrega diaria de los alimentos. Una vez

ponchada la hoja deberán registrar el conteo de las raciones en la hoja Tally Sheet “Asistencia Diaria al Comedor”. Una vez completada la hoja en cada servicio ofrecido se entregará la misma al comedor y la Profesional de Servicios de Alimentos II deberá registrar la participación en el “Informe de participación al comedor” (PR-1).

II- Servicio entrega en los salones (Presencial)



Empaque en el comedor



Entrega en los salones

Equipo y materiales necesarios para el servicio alimentos en salones

- Copia Cartelones Justicia para todos en todos los salones
- Carritos para transportar alimentos
- Cajas Plásticas
- Moldes aluminio
- Cubiertos desechables
- Vasos 4 onzs. con tapas
- Bolsas de basura
- Neveras plásticas con hielo
- Máquinas de hielo
- Mascarillas
- Face Shields

Proceso para Determinar Raciones preparar por comedor

La profesional de servicios de alimentos II (PSA II) o la persona designada por el director de escuela se encargará de divulgar el menú del día por los salones y recogerá en el formulario PR-11 “Matrícula Esperada” o sea, la asistencia que se espera participe de cada servicio en el comedor diariamente.

Una vez completado este documento, se entregará al comedor para la planificación diaria de los menús del día.

Procedimiento para mantener los alimentos seguros y entrega a los estudiantes

Lo PSA I y II

- Completarán “Lista de Cotejo para la Seguridad y Saneamiento en el Sistema de Servicios de Alimentos del Comedor Escolar”.
- Mantendrán el termómetro limpio, desinfectado y calibrado en todo momento.
- Verificarán que las temperaturas de los equipos estén correctas diariamente.
- Verificarán que todos los alimentos a entregar estén debidamente empacados y rotulados con la hora de empaque ___ y hora que deberá desechar: ___ (2 hrs)
- Tomarán medidas correctivas según sea necesario.
- La PSA II deberá mantener en los archivos los registros HACCP y evidencia de adiestramientos al personal.
- Toda bandeja o bolsa pre empacada no se servirá y será desechada una vez haya pasado el límite de tiempo (2 hrs.).
- Si un alimento se descarta se completará el “Acta de Destrucción” o” Registro de Productos Dañados”.
- Se transportará los alimentos previamente empacados en los carritos dentro de las cajas plásticas para mantener temperatura y en neveras plásticas con hielo para los alimentos que así lo requieran.
- En cada puerta del salón de clases se mantendrá expuesto y visible copia del cartelón “Justicia para Todos”.
- Se entregará una ración por estudiante según la matrícula esperada
- Desechar todo alimento no utilizado. (La única excepción puede ser la leche o bebidas almacenadas con hielo). Al desechar el alimento se completará el acta de destrucción correspondiente para evidenciar el proceso.
- Los equipos y envases para mantener alimentos calientes y fríos se deberán limpiar y sanear diariamente una vez culmine cada proceso de entrega de alimentos.
- Al manejar la basura use guantes e inmediatamente termine, lave sus manos con agua y jabón.

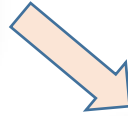
Procedimiento para el conteo de las raciones servidas

Los profesionales de servicios de alimentos o las personas designadas para realizar la entrega y conteo de raciones diarias servidas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Mantener certificado de salud al día
- ✓ Estar adiestrado en servicio de bandejas completas para el reclamo del reembolso
- ✓ Estar adiestrado en manejo del documento “Registro del tiempo como control de salud Pública” y “ Registro Asistencia Diaria(” Tally Sheet”).
- ✓ Deberán estar orientado sobre los “Derechos Civiles”. Esta orientación deberá evidenciarse con hoja de asistencia, material utilizado y se mantendrá en los archivos del comedor escolar.

- Una vez orientados se podrá proceder con el servicio de alimentos a los estudiantes por los salones de clase.
- Se evidenciará anotando en la hoja de control del tiempo provisto para esos fines la hora en que se inicia el servicio hasta que se culmine con el mismo.
- Se entregará una ración por estudiante y se anotará el registrar el conteo de la misma en la hoja de asistencia diaria "Tally Sheet". Esta se entregará en el comedor escolar una vez finalice cada servicio y la PSA II procederá a registrar la participación diaria recopilada en cada "Tally Sheet" en el informe de participación diaria al comedor (PR-1).

III- Servicio de Alimentos con los transportistas del DE en las paradas donde recogen los estudiantes tradicionalmente



Equipo y materiales necesarios para el servicio alimentos en salones

Copia cartelones Justicia para todos

Mesas para el servicio pre empacado en bolsas

Cajas plásticas mantener alimentos calientes y libre de contaminantes

Máquinas de hielo en cada escuela para proveer a los transportistas

Neveras plásticas con Hielo transportar leche y/o jugos

Moldes de aluminio

Vasos 4 onz con tapas

Cubiertos

Bolsas o shoppings bags para entrega de los alimentos

Hand Sanitizer

Guantes

Mascarillas
Face shields

Proceso para Determinar Raciones preparar por comedor

Los Directores de escuela deberán enviar comunicación a padres y/o encargados de los estudiantes matriculados en sus respectivas escuelas divulgando la modalidad de servicio de alimentos que se ofrecerá en su escuela para los estudiantes matriculados en la misma con los transportistas del sistema. Enviarán cuestionario en el que informarán si interesan solicitar los servicios de almuerzo y en el que se comprometan a recogerlos diariamente con el propósito de identificar la matrícula participación esperada. También se enviará un documento por estudiante el cual deberán presentar al momento de recoger los alimentos diariamente por cada servicio. Este documento se le requerirá al padre, encargado o estudiante con el propósito de contabilizar la ración entregada por estudiante diariamente.

Los Profesionales de Servicios de Alimentos del comedor escolar planificarán y prepararán los alimentos para la cantidad solicitada por el director escolar determinada por la encuesta realizada a los padres.

Diariamente se realizará ajustes conforme se vaya observando la participación de los estudiantes en los servicios.

Procedimiento para la entrega de alimentos a los transportistas

Los PSA de cada comedor deberán empacar los alimentos en los moldes de aluminio y en los envases requeridos para entregar a los transportistas.

Los transportistas deberán recoger los alimentos en cajas plásticas y en neveras plásticas con hielo para transportar los alimentos que requieren refrigeración al lugar donde se distribuirán los mismos a los estudiantes.

Para ello deberán seguir los procedimientos operacionales de lavado de manos, higiene personal y llevar registro del tiempo como control de salud pública para asegurar que los alimentos sean entregados antes de las dos (2) horas requeridas.

En el lugar donde se entregarán los alimentos deberá estar expuesto y visible el Cartelón de Justicia para todos.

Deberá disponer de mesas para la entrega de los alimentos.

Los conductores y personal a cargo de la entrega de los alimentos en las paradas de los estudiantes deberán estar adiestrados en:

- ✓ Derechos Civiles- esta orientación deberá evidenciarse con hoja de asistencia y material discutido y permanecerá en el comedor para evidenciar la misma
- ✓ Servicio de bandejas completas para el reclamo del reembolso

- ✓ Manejo del documento “Registro del tiempo como control de salud Pública” y “Registro Asistencia Diaria(” Tally Sheet”).
- ✓ Se entregará una ración por estudiante y se registrará el conteo de la misma en la hoja de asistencia diaria “Tally Sheet”. Esta se entregará en el comedor escolar una vez finalice cada servicio y la PSA II procederá a registrar la participación diaria recopilada en cada “Tally Sheet” en el “Informe de participación diaria al comedor (PR-1)” diariamente.
- ✓ Una vez finalicen los servicios deberán limpiar e higienizar las mesas, cajas plásticas y las neveras donde se manejan los alimentos. Lo mismo deben realizar al iniciar el proceso de recogido de alimentos diariamente en el comedor escolar.

Deberán además seguir el siguiente protocolo en la entrega de alimentos:

- Utilizar los guantes en todo momento. Se realizará cambio de los mismos cada vez que sea necesario por roturas, contaminación, etc.
- Inspeccionar que todo el equipo esté limpio (neveras, cajas plásticas).
- Colocar hielo en las neveras para los productos que requieran estar fríos.
- Transportar los alimentos al lugar autorizado.
- Etiquetar los alimentos y que indique consumir a:__(hora) y/o desechar a:__(hora) tomando en consideración las dos horas requeridas para garantizar el manejo seguro de los alimentos.
- Una vez pasadas las dos horas deberán desechar los alimentos.
- Los participantes entiéndase los estudiantes harán una fila manteniendo una distancia prudente (6 pies sugeridos)) para evitar posibles contagios o en su lugar se establecerá el recogido en carros estableciendo el punto de entrega. Todo el personal deberá utilizar mascarillas en todo momento. Esto incluye a los estudiantes en el periodo de recogido de alimentos.
- Desechar todo alimento no utilizado. (La única excepción puede ser la leche o bebidas almacenadas con hielo). Al desechar el alimento se completará el acta de destrucción correspondiente para evidenciar el proceso.
- Los equipos y envases para mantener alimentos calientes y fríos deben estar limpios y saneados diariamente una vez culmine cada proceso de entrega de alimentos y cada vez que se utilicen para empacar alimentos.
- Al manejar la basura use guantes e inmediatamente termine, lave sus manos con agua y jabón.

Procedimiento para el conteo de las raciones servidas

Los transportistas y/o personal identificado para realizar la entrega de alimentos en las paradas de las guaguas, deberán requerir a los estudiantes la boleta o documento para marcar en la misma la entrega diaria de los alimentos. Una vez ponchada la hoja deberán registrar el conteo de las raciones en la hoja Tally Sheet "Asistencia Diaria al Comedor". Una vez completada la hoja en cada servicio ofrecido se entregará la misma al comedor y la Profesional de Servicios de Alimentos II deberá registrar la participación en el "Informe de participación al comedor" (PR-1) diariamente.