

PROCEDIMIENTO ÁREA DE NUTRICIÓN PARA EL SERVICIO EN CENTRO DURANTE COVID-19



TABLA DE CONTENIDO

PROPOSITO	3
A. Adiestramientos	3
B. Documentos esenciales para los encargados del servicio de alimentos	3
C. Servicios de alimentos	4
Al iniciar los trabajos en el centro.....	4
Vestimenta y equipo de protección	4
Limpieza y desinfección de superficies y utensilios antes de iniciar servicios de confección de alimentos	5
Lavado de Mano	5
Preparación de alimentos	6
D. Cuatro pasos básicos antes de preparar los alimentos:.....	6
1. Limpiar.....	6
2. Separar.....	7
3. Cocinar	7
4. Refrigerar.....	7
E. Temperaturas mínimas internas adecuadas medidas con termómetro para alimentos....	8
F. Recibo de alimentos	8
G. Almacenaje de alimentos: Reglas generales	10
Reglas generales para el uso de refrigeración	10
Reglas generales para el uso de congelador	10
Almacenaje de alimentos secos: Aspectos a considerar	11
Inspeccionar diariamente	11
H. Servicio de comidas: Estilo Cafetería.....	11
Inicio de Servicios de Nutrición	12
A. Horario.....	12
B. Antes del servicio de alimentos.....	13
C. Durante el servicio de alimentos.....	13
D. Terminado el servicio de alimentos o finalizar el servicio de comida	14
E. Alternativas para acomodar los niños en las mesas en el servicio de alimentos.....	14
F. Mesas de servicio utilizadas para consumo de alimentos	15
G. Servicios de comidas.....	15
Referencias.....	17

PROCEDIMIENTO

AREA DE NUTRICION PARA EL SERVICIO EN CENTRO DURANTE COVID-19

PROPOSITO: Establecer procedimientos para los servicios de nutrición cumpliendo con los requisitos de los programas de Head Start-Early Head Start, PACNA y el Departamento de Salud ante la pandemia del COVID-19.

Antes de iniciar los servicios en el centro es importante orientar a los empleados del servicio de alimentos sobre los temas básicos establecidos por el Concesionario de la ACUDEN en el Procedimiento de apertura ante la pandemia del COVID-19.

A. Adiestramientos:

1. Ofrecer adiestramientos de los siguientes temas:

- a. Coronavirus: Síntomas y tratamiento a seguir
- b. Procedimiento de limpieza y desinfección del centro
- c. Lavado de manos
- d. Uso de guantes y mascarillas
- e. Inspección de los niños: Hoja de cernimiento y cómo completarla
- f. Exclusión y aislamiento de los niños
- g. Cómo reaccionar en caso de emergencia
- h. Cultura de salud y seguridad
- i. Inicio de clases: Rutina y actividades a trabajar las primeras semanas de clases
- j. Estilo familiar o estilo cafetería: el adulto servirá los alimentos o se traerán servidas a la mesa.
- k. Manejo de emociones
- l. Otros (dependiendo de la necesidad de los empleados)

Nota: Pueden darse adiestramientos sobre higiene personal, protocolo de norovirus, canales de comunicación, proceso de fregado, almacenaje de alimentos, aspectos básicos de la inocuidad de alimentos, etc.

B. Documentos esenciales para los encargados del servicio de alimentos

- a. Certificado de salud al día.
- b. Tener en el expediente el documento actualizado del Formulario 1-B del Departamento de Salud. Este formulario hace responsable al empleado de notificar al patrono de tener algún síntoma asociado al virus y/o presentar síntomas relacionados a enfermedades transmisibles por alimentos.
- c. Certificado de inocuidad al día. (De estar vencido iniciar proceso para actualizarlo).

C. Servicios de alimentos

Al iniciar los trabajos en el centro:

- a. Llegar al centro con mascarilla de acuerdo a su horario de trabajo. Si al llegar al centro observa no hay otro personal para iniciar el proceso de cotejo o cernimiento; contactar al supervisor para notificar la situación. Este cotejo se tiene que hacer entre pares (encargada del servicio de alimentos y asistente de maestra; encargada del servicio de maestra y maestra; encargada del servicio de alimento con otra encargada del servicio de alimentos o ayudante).
- b. Antes de entrar al centro con la asistente o maestra desinfectar las suelas de los zapatos con alcohol en botella rociadora. Es importante que esta botella esté rotulada. Al entrar se quitan la mascarilla que traen de la casa, (si es quirúrgica la echan al zafacón y si es de tela la guardarán en su cartera en una bolsa plástica) y proceden a lavarse las manos por 20 segundos. Proceden a colocarse la mascarilla nueva e inician el proceso de cotejo y toma de temperatura. Recuerde tener un bolígrafo identificado con su nombre para utilizarlo al registrar la firma en el documento de cotejo. Este bolígrafo será de uso individual; no debe compartirse. Una vez se determine que todo está en condiciones de iniciar los trabajos procede a moverse a la cocina para hacer la confección de alimentos.
- c. Antes de iniciar los trabajos se lava las manos por 20 segundos, se coloca la reddecilla y comienza el proceso de preparación de alimentos.
- d. Preparación de alimentos

Antes de iniciar los trabajos para la preparación de alimentos es importante asegurar que los empleados cumplan con:

Vestimenta y equipo de protección

- a. Tener disponible dos (2) delantales por si el que se pone se ensucia o contamina. Previamente se había recomendado tener dos delantales por persona por día para tener equipo de protección disponible.
- b. Zapatos cerrados con suela no deslizante. Puede traer otro par de zapatos y dejarlos en el centro para uso de trabajo solamente. Estos zapatos deben ser cerrados, con suela no deslizante y al finalizar el día se los cambiará y dejará en el centro en un lugar específico.
- c. Reddecilla o gorro desechable en todo momento que esté en la cocina y al momento de servir las comidas.
- d. Mascarillas desechables para protección personal: Solo se la quitará al momento de participar de los servicios de comida como modelos.

Antes de sentarse a consumir los alimentos procederá a quitarse y desechar la mascarilla en el zafacón y procede a lavarse las manos por 20 segundos.

- e. Las pantallas, pulseras, sortijas u otra prenda no se permiten. Solo se permite un aro sencillo.
- f. Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmalte.
- g. La opa a utilizar debe ser con mangas y preferiblemente de colores claros.

Limpieza y desinfección de superficies y utensilios antes de iniciar servicios de confección de alimentos

- a. Una vez en el área de cocina procederá a lavarse las manos por 20 segundos para colocarse redcilla o gorro desechable, delantal y guantes desechables para iniciar los procesos de preparación de solución de desinfectante.
- b. Procederá a preparar la solución con cloro o químico para el proceso de desinfección. Esta botella debe estar rotulada y con fecha del día. Ver ***Procedimiento de Limpieza y Desinfección para centros durante la pandemia de Covid 19***
- c. Tan pronto termina la limpieza y desinfección diaria o de rutina procederá a quitarse los guantes (**Ver procedimiento de uso de guantes**) los desecha en el zafacón y procederá a lavarse las manos en el lavamanos de la cocina; para iniciar el proceso de preparación de alimentos.
- d. Asegúrese que el lavamanos de la cocina esté identificado, funcione y cuente con agua caliente, además que disponga de jabón y papel secante. Estos materiales tienen que estar accesibles para que el empleado los utilice de forma correcta. **El fregadero no es el lugar para este propósito.**

Lavado de Mano

Recordatorio...

- Antes de:
 - Comenzar a trabajar
 - Ponerse o al cambiarse los guantes
- Durante la preparación de alimentos
- Cuando se desplace de un área de preparación de alimentos a otra.
- Luego de:

- usar sanitarios
 - estornudar, toser o utilizar un pañuelo de tela o desechable.
 - tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
 - comer, beber, morder goma de mascar o tabaco o fumar.
 - manipular carnes, aves o pescados crudos.
 - cualquier actividad de limpieza, tales como barrer, mapear o limpiar superficies.
 - tocar platos, bandejas, equipo o utensilios sucios.
 - manipular la basura
 - cualquier momento en que las manos pudieran estar contaminadas; ej. si manipulara dinero.
- **IMPORTANTE:** Ubicar letreros de lavado de manos correctamente en varios lugares visibles y accesibles en la cocina además de cómo poner y quitar los guantes desechables.

Preparación de alimentos

- a. Antes de iniciar el proceso de planificación de menú recuerde anotar las temperaturas del equipo requeridas por el Departamento de Salud. (**Registro de Temperaturas**).
- b. Procederá a completar la **hoja de planificación de menú** con las cantidades a utilizar dependiendo la matrícula a servir.
- c. Lavarse las manos **antes** de iniciar el proceso de sacar alimentos.
- d. Lavarse las manos **después** que cambie de tareas en la cocina. Es importante en este momento para evitar contaminación cruzada.
- e. Utilizará guantes desechables si va a servir algún alimento en el desayuno que no requiera cocción.
- f. Tan pronto los alimentos estén preparados puede servirlos en otro envase o llevar las ollas asegurando el lugar a ubicar sea seguros para los niños y el personal. Otra alternativa sería ir sirviendo poco a poco según llegan los niños después del cotejo.

D. Cuatro pasos básicos antes de preparar los alimentos:

1. Limpiar

Lávese las manos y limpie las superficies con frecuencia

- a. Lávese las manos con agua templada y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos; y después de utilizar el baño, tocarse la cara, pelo o estornudar.
- b. Lave sus tablas de cortar, platos, utensilios y otros materiales con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento.

- c. Considere el uso de toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si usa paños de tela, lávelos con frecuencia usando el ciclo caliente.
- d. Enjuague las frutas y verduras frescas con agua corriente, incluidas aquellas que vaya a pelar. Frote los productos más duros con un cepillo para frutas y verduras limpio.
- e. Recuerde limpiar la tapa de los productos enlatados antes de abrirlos además de quitarle la etiqueta.

2. Separar

- Separe del resto de los alimentos la carne, las aves y los pescados y mariscos crudos, así como los huevos en el refrigerador.
- Use una tabla de cortar para las frutas y hortalizas frescas, y otra diferente para la carne, las aves, y los pescados y mariscos crudos.
- Nunca ponga alimentos ya cocinados en un plato que haya contenido carnes, aves, huevos, pescados o mariscos crudos, a menos que el plato se haya lavado con agua caliente y jabón.
- No reutilice adobos que haya usado para alimentos crudos a menos que los haya hervido previamente.

3. Cocinar

Cocine a la temperatura adecuada

- El color y la textura no son indicadores de seguridad confiables. El único modo de asegurarse de que el consumo de carnes, aves, huevos, pescados y mariscos será seguro sin importar el método culinario es usar un termómetro para alimentos. Estos productos deben alcanzar la temperatura interna mínima segura para destruir cualquier bacteria dañina.
- Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes. Use únicamente recetas en las que los huevos queden bien cocinados.

4. Refrigerar

Refrigere los alimentos de inmediato

- Use **dos termómetros** para asegurarse de que la temperatura es de 40° F o menor en el refrigerador, y de 0° F o menor en el congelador.
- Refrigere o congele las carnes, aves, huevos, pescados y mariscos, y otros productos perecederos en un máximo de 2 horas después de cocinarlos o comprarlos. Refrigérelos en un máximo de 1 hora si la temperatura ambiente supera los 90° F.

- Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente.
- Hay tres modos seguros de descongelar alimentos: dentro del refrigerador, en agua fría y en el horno microondas. Los alimentos descongelados en agua fría o en el microondas deben cocinarse de inmediato.

E. Temperaturas mínimas internas adecuadas medidas con termómetro para alimentos

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA
Carne de res, cerdo, ternera y cordero (chuletas, asados, filetes)	145°F con 3 minutos de descanso
Carne molida	160°F
Jamón, crudo (fresco o ahumado)	145°F con 3 minutos de descanso
Jamón, totalmente cocido (para recalentar)	140°F
Aves de corral (molido, piezas, entero y relleno)	165°F
Huevos	Cocine hasta que la yema y la clara estén firme
Platos con huevo	160°F
Pez de aleta	145°F ó cuando la carne este opaca y se separa fácilmente con el tenedor
Camarones, Langostas, Cangrejo	Carne perlada y opaca
Almejas, Ostras y Mejillones	Conchas abiertas durante la cocción
Vieiras	Blancas lechosas, u opacas y firmes
Sobras y Guisos	165°F

F. Recibo de alimentos

El recibo de alimentos es la parte más importante del servicio de nutrición ya que prevenimos la contaminación de los alimentos y logramos protegerlos desde el principio.

Por lo tanto, se ha modificado el recibo de alimento para asegurar la salud de los menores en respuesta al COVID-19. Aunque el CDC indica que actualmente no hay evidencia que respalde que la transmisión de la enfermedad del Coronavirus 2019 esté asociada a los alimentos, se debe prevenir el contagio de otros microorganismos patógenos.

Siempre manteniendo las reglas del distanciamiento social:

1. Cada programa se debe comunicar previamente con los suplidores para orientarlos sobre los cernimientos que se estarán exigiendo para poder entrar a centro.
 - a. Resultados prueba COVID-19
 - b. Guantes
 - c. Mascarilla
 - d. Lavado de mano
 - e. Entrega de alimentos
 - f. Documentación
 - g. Horario de entrega
 - h. Ruta de entrega de alimentos en el salón/cocina

2. ¿Qué es un suplidor confiable?

Repasemos que es un suplidor confiable:

- ✓ Tiene sus licencias al día
- ✓ Transporta alimentos en camiones refrigerados cuando los alimentos así lo requieran.
- ✓ Transporta los alimentos en vehículos limpios y que sean cerrados preferiblemente.
- ✓ Programa las entregas en horarios de menor movimiento en el establecimiento. En este momento es necesario se dialogue para buscar que las entregas sean preferiblemente cuando no haya niños.
- ✓ Coloca los alimentos en el camión de manera que se prevenga la contaminación.

3. Responsabilidades de la persona que recibe la compra:

Inspeccionar y verificar:

- a. camiones estén limpios y que los alimentos estén organizados de forma que prevengan la contaminación cruzada.
- b. temperaturas de recibo
- c. la condición de los empaques

- d. las fechas de los empaques, cantidad recibida y cualquier otra especificación que la agencia entienda es necesaria a realizar al momento del recibo de alimentos.

G. Almacenaje de alimentos: Reglas generales

1. **Rotulación de alimentos:** asegurar que los alimentos recibidos tengan la etiqueta.
2. **Método PEPS (primero que entre, primero que sale) o FIFO (first in, first out)**
 - ✓ Lo último que se compró se coloca detrás para que se pueda utilizar primero lo que estaba antes.
3. **Limpieza de los almacenes:** es importante establecer un calendario de limpieza de los refrigeradores, congeladores y donde se almacenan los productos secos.

Reglas generales para el uso de refrigeración:

- a. Llevar un registro mensual de la temperatura del refrigerado. Se debe cotejar la temperatura, una por la mañana y otra en la tarde.
- b. Temperatura mínima de 41°F o menos.
- c. Almacenar los alimentos que requieran refrigeración inmediatamente luego de que se recibe.
- d. Rotar la mercancía en existencia.
- e. Evitar la contaminación cruzada.
- f. Mantener buena circulación de aire (nunca forrar las parrillas con papel de aluminio u otro material porque esto hace que el equipo se esfuerce, más para mantener la temperatura.)
- g. Evitar sobrecargar las tablillas.
- h. Mantener las puertas cerradas, (orientar al personal que los equipos solo se abren cuando sean necesario).
- i. Verificar que las gomas de las puertas estén en buenas condiciones.
- j. Diariamente verificar las temperaturas de los equipos. Aunque el equipo tenga un termómetro integrado deben tener un termómetro en las puertas para asegurar se mantenga la temperatura.
- k. Mantener los equipos limpios y organizados. Establecer un itinerario cada seis meses para la limpieza del equipo.

Reglas generales para el uso de congelador:

- a. Temperatura recomendada 0 grados F.
- b. Seguir las recomendaciones similares al refrigerador.

Almacenaje de alimentos secos: Aspectos a considerar

- a. Planificar la frecuencia de las compras de acuerdo con la capacidad de almacenaje disponible.
- b. El almacén debe tener aire acondicionado para poder cumplir con la temperatura recomendada de 50-70°F y una humedad relativa de 50-60%.
- c. La ventilación en esta área es necesaria para evitar los alimentos se dañen.
- d. El lugar debe estar limpio y seco.
- e. Las tablillas a utilizar deben proveer circulación de aire y estar levantadas 6 pulgadas del piso y la pared.
- f. Todos los alimentos deben estar rotulados con fecha de recibo.

Inspeccionar diariamente

Identificar presencia de insectos y roedores

- ✓ Verificar las fechas vigentes de los productos enlatados/congelados
- ✓ Verificar las condiciones de los alimentos
- ✓ Identificar, separar y descartar aquellos alimentos que estén expirados o dañados.

H. Servicio de comidas: Estilo Cafetería

Norma 1302.31 (e) (2): La enseñanza y el ambiente de aprendizaje

(e) Promover el aprendizaje mediante estrategias para los descansos, las comidas, las rutinas y la actividad física.

(2) El programa deberá implementar el tiempo para comer y merendar de forma que se apoye el desarrollo y aprendizaje. A los bebés alimentados con biberón, se les debe sostener durante la alimentación para apoyar la socialización. La hora de comer y merendar deberá estar estructurada y utilizarse para las oportunidades que apoyen las interacciones entre el personal docente –niños y se fomente la comunicación y las conversaciones que contribuyan al aprendizaje, desarrollo y la socialización del niño. Se anima a los programas a que cumplan con este

requisito con comidas al **estilo familiar cuando sea adecuado al desarrollo de los niños**. El programa deberá dar también tiempo suficiente a los niños para que coman, no se utilicen los alimentos como premio o castigo y no obligarlos a terminar su comida.

*Según la Norma 1302.31 (e) (2) el servicio de alimentos debe ser estilo familiar cuando sea adecuado al desarrollo de los niños. Ante la respuesta al COVID19 se ha modificado el servicio para uno **Estilo cafetería** por la seguridad de los menores y el personal del centro. El servicio estilo cafetería es más seguro porque la manipulación de los alimentos será por parte del adulto.*

Puntos clave:

1. Antes de iniciar los procesos del servicio cafetería el personal de nutrición, en conjunto con el personal de centro identificará el lugar para llevar a cabo este proceso de forma segura. Este adulto tendrá mascarilla y guantes en todo momento.
2. La encargada del servicio de alimentos será la persona responsable de servir las comidas para asegurar se cumpla con el patrón alimentario de PACNA. Cuando esté realizando esta tarea tendrá delantal, redcilla o gorro desechable, mascarilla y guantes desechables.
3. La comida se servirá en el plato o bandeja. De esta forma se facilita el conteo de participación de raciones servidas. Cumpliendo con el patrón alimentario de acuerdo a la edad de los niños establecido por Head Start/Early Head Start y PACNA.

Inicio de Servicios de Nutrición

A. Horario

El servicio en los centros durante las primeras tres semanas será en un **horario modificado de 7:30 AM a 12:00 PM**. Luego se evaluará la extensión de horario para establecer el servicio de 7:30 AM a 2:00 PM.

SERVICIO	HORARIO
Desayuno	8:00 AM – 8:45 AM
Almuerzo	10:45 AM – 11:30 AM
Merienda *	Entregada a la hora de salir

No obstante, los menores continuarán recibiendo los alimentos bajos los patrones alimentarios de PACNA y se mantendrá una alimentación saludable y balanceada.

***Recuerde que la flexibilidad de servicios tiene que ser aprobada por PACNA. Al hacer la petición de flexibilidad de servicios tiene que enviar el procedimiento a utilizar para esa modalidad para su aprobación.**

B. Antes del servicio de alimentos:

- El personal establecerá y orientará a los niños que tengan las destrezas, cuál es el proceso y ruta a seguir para buscar su bandeja o plato de comida.
- Las encargadas de servicios de alimentos limpiarán las mesas y son las responsables de entregar las bandejas/platos al personal y los participantes.
- El personal del centro y los niños se **lavarán las manos** antes de sentarse a la mesa y una vez terminen el servicio.
- Los niños serán ubicados en la mesa a seis (6) pies de distancia uno del otro y solo un maestro por mesa.
- Los alimentos serán ofrecidos **usando guantes** y en **estilo cafetería** para prevenir el contagio de COVID19 u otros patógenos. El estilo cafetería consta de servir los alimentos con guantes y entregar la bandeja/plato al menor sentado.
- Los menores no realizarán el proceso de preparación de mesa ni de servicios de alimentos. El personal del centro será responsable de preparar la mesa y seguirá siendo un ejemplo durante el servicio de alimentos.
- Establecer una ruta

C. Durante el servicio de alimentos:

- El personal educativo puede hacer observaciones sobre el desarrollo y destrezas del niño en relación al manejo de los utensilios.
- Puede planificar actividades durante el día que promuevan estas destrezas y que al final el resultado sea que pueda llevar el plato a la mesa.
- La coordinación para realizar estas actividades debe estar planificadas para que se puedan proveer los utensilios necesarios para esta finalidad.
- Estas actividades deben ser parte de la planificación diaria y se pueden agrupar los niños de acuerdo a su desarrollo y destrezas.

Si hay tres mesas los niños deben agruparse de acuerdo a las destrezas para que la observación del personal se facilite.

- Podemos tener en una mesa un grupo de niños que estén en la etapa que solo pueden llevar a la mesa el vaso de leche y en otra mesa el grupo de niños que pueden llevar el plato y el vaso. En el primer ejemplo que el niño puede llevar el vaso de leche, pero todavía no puede llevar el plato y el adulto le llevará el plato servido a la mesa. El resultado final debe ser que cada niño de acuerdo a su desarrollo y destrezas pueda llevar el plato y vaso de leche a la mesa para consumirlo.

D. Terminado el servicio de alimentos o finalizar el servicio de comida:

- *Los niños pueden llevar las bandejas siguiendo pasos de distancia de 6' entre los niños dirigidos por la maestra si son de Head Start. **Esto lo determinará el personal educativo dependiendo de las destrezas y desarrollo de los niños.**
- El personal educativo debe evaluar y establecer metas a corto y largo plazo para este momento. Puede planificar y hacer actividades para lograr que los niños puedan desechar los desperdicios y la limpieza de las mesas.
- Del personal educativo evaluar la mayoría del grupo no tienen las destrezas para recoger y limpiar la mesa, el adulto hará el proceso. Es importante los adultos como equipo tomen decisiones de cómo llevarán el proceso. Esas decisiones dependen del grupo.
- De inicio, el adulto de cada mesa recogerá los platos y limpiará y desinfectará las mesas. Si son de Early Head Start, el personal recoge las bandejas y desinfectará las mesas.
- Luego de terminar los servicios de comidas es importante el lavado de manos por 20 segundos. Proceder a colocar una nueva mascarilla a los niños y el personal.

Descanso: Evaluar la posibilidad de para el descanso no utilizar mascarillas para los niños.

E. Alternativas para acomodar los niños en las mesas en el servicio de alimentos:

- Si el grupo es de 8 o 10 niños pueden utilizar dos o tres mesas para asegurar el distanciamiento físico de 6 pies entre niños. Se recomienda el utilizar tres mesas por varias razones: individualización, modelaje, supervisión evitar atragantamiento y promover interacciones **niño – adulto y niño – niño.**

- Al utilizar las tres mesas se puede practicar el distanciamiento físico y ubicar los niños en triángulo o de forma que se evite estar de frente. En esta actividad trabajamos el distanciamiento físico mas no el social, sin embargo, no deben estar uno frente al otro.
- Identificar las sillas de los niños con sus nombres, colores, formas geométricas, o números para facilitar donde el niño será sentado. El adulto se incorpora a la mesa una vez se aseguren los niños tienen sus platos servidos para compartir no solo los alimentos sino fomentar las interacciones y el diálogo.

F. Mesas de servicio utilizadas para consumo de alimentos

- Para ayudar a lograr fortalecer los músculos, mejorar la postura y destrezas en los niños es importante asegurar que al momento de sentarse en la silla sus pies toquen el piso. Cada mesa debe adaptarse al tamaño de los niños considerando este aspecto.
- Tan pronto se inicien los servicios en los centros se debe observar si al momento de utilizar las mesas y sillas para uso de servicios de comidas, el niño al sentarse, sus pies toquen el piso. De esta forma, pueden bajar las mesas para que el niño quede cómodo en la silla. Esto ayuda a la postura y seguridad del niño, específicamente en la parte sensorial. Tan pronto se ajuste el tamaño de las mesas y sillas se inicia el proceso de orientar a los niños en qué mesa se ubicarán. Ya en la mesa, puede decidir dónde se sentará; siempre y cuando mantenga distancia y no quede de frente.

G. Servicios de comidas

Limpieza y desinfección de las mesas: Un adulto preparará las mesas antes de que se inicie el proceso de lavado de manos. (Procedimiento de Limpieza y desinfección)

El CDC recomienda para la desinfección de las mesas utilizar un tercio taza (150 ml) de cloro al 5.25% en un galón de agua. Podemos seguir la recomendación del memo de limpieza de mesas que indica una onza de cloro al 5.25% en dos galones de agua que tiene una concentración del químico a 50 ppm que está permitido para desinfección también. Lo importante es que el químico esté en la concentración correcta, se eche al agua para evitar los vapores y que se cambie diariamente. La botella de cloro tiene que identificarse y ponerle fecha porque una vez se abre para uso, su efectividad cambia al mes y el químico ya no funciona para este propósito.

Recuerde la limpieza y desinfección tiene que ser por lo menos 15 a 30 minutos antes del servicio de comidas para que se seque al aire. Secar con papel elimina el químico y se pierde el proceso. Una vez se limpia y desinfecta, no colocar ni jugar en las mesas porque tendría que iniciar el proceso nuevamente.

Este proceso consta de cuatro pasos:

1. Limpiar las mesas
2. Enjuagar las mesas
3. Desinfección
4. Secar al aire (no utilizar papel toalla para secar las mesas)

Procedimiento: Lavado de Manos

1. Antes de iniciar el proceso de consumo de alimentos los niños y los adultos se lavarán las manos por 20 segundos.
2. La supervisión del lavado de manos por parte del adulto es **fundamental** para asegurar la higiene personal al momento de los servicios de comidas. El niño irá haciendo este proceso necesario para mantener la salud y seguridad, no solo de él sino de las demás personas.

Desayuno

1. Este proceso tendrá varias fases porque se irá planificando de acuerdo al desarrollo y destrezas de los niños.
2. Sí es importante que el proceso se inicie una vez se lave las manos y se siente en la mesa. El adulto que esté ayudando en el recibo de los niños mantendrá una supervisión activa y ayudará en el proceso de acomodo en las mesas. Para iniciar el consumo no se esperará el completar la mesa. Como el servicio de comida está servido, una vez lo tenga accesible, el niño procede a consumir los alimentos.
3. El adulto que sirva los alimentos y el que esté ayudando a llevar los platos o bandejas a la mesa mantendrá su mascarilla en todo momento. Antes de sentarse a consumir los alimentos se quitarán los guantes desechables, los desechan en el zafacón y procede a lavarse las manos por 20 segundos.
4. Los primeros días de servicio son **básicos** para que el personal educativo realice observaciones sobre el manejo del niño al momento del servicio de alimentos. De esta forma puede planificar actividades para lograr a corto, mediano o largo plazo el que el niño pueda realizar esta actividad.
5. La supervisión activa por parte del personal es importante para lograr interacciones positivas con relación al consumo de alimentos. Esta actividad es básica para la relación que queremos establecer con los alimentos. Además, a través del servicio de comidas podemos enseñar otras materias y conceptos de forma concreta.
6. Para promover el desarrollo de destrezas la maestra puede realizar actividades utilizando jarras, platos o las bandejas para lograr la meta de que pueda manipular estos utensilios incluso pueda verter los líquidos.

Antes de que se inicie el proceso del almuerzo es importante la limpieza y desinfección de las mesas esto por la utilización de un producto químico para la desinfección.

Un adulto realiza este proceso antes de iniciar cada servicio.

- a. Limpiar las mesas
- b. Enjuagar las mesas
- c. Desinfección
- d. Secar al aire (no utilizar papel toalla para secar las mesas)

Almuerzo

- a. Antes de iniciar el proceso del servicio de comidas, la maestra puede planificar actividades para introducir los alimentos a consumir previo al lavado de manos por 20 segundos. Puede repasar el menú del día, hacer actividades sobre alimentos nuevos o repasar las reglas al momento del consumo.
- b. Una vez finaliza la actividad se inicia el proceso de lavado de manos y procede el proceso de servicio de comidas. **Este proceso será igual que el desayuno y se seguirán las mismas estrategias para el inicio.**
- c. Los niños, una vez finalicen el consumo pueden llevar los platos al carrito de desperdicios guardando distanciamiento y dirigidos por las maestras.

IMPORTANTE: La limpieza y desinfección de las mesas será siempre por un adulto. El adulto puede utilizar guantes para hacer este proceso. Asegurar los niños estén distantes de las mesas al momento de asperjar con desinfectante.

Merienda

- a. Este es el último servicio de comidas.
- b. Se realiza de forma informal. Esto quiere decir que no tiene que ser en mesa, sino que se puede llevar a cabo en cualquier lugar siguiendo las reglas de limpieza y desinfección ante el COVID-19.
- c. Requiere el lavado de manos por 20 segundos antes de consumir los alimentos.

Referencias:

- ✚ Protocolo para establecimientos que preparan y sirven alimentos del 8 de abril de 2020 del Departamento de Salud.
- ✚ Recomendaciones para la reapertura y control ante la exposición y posible contagio del virus Covid 19 en los Centros de Cuido de la Niñez Temprana de Puerto Rico. Junio 2020
- ✚ Guía para los programas de cuidados infantiles que permanecen abiertos del CDC

- ✚ Documento: Manejo Seguro de Alimentos durante la emergencia de COVID-19 y Procedimientos Operacionales Estandarizados (SOP's) de PACNA. Abril 2020
- ✚ Plan para la seguridad del empleado de la operación y servicio de alimentos del programa Head Start de Fajardo: Lcda. Carmen Gómez y su equipo de trabajo.
- ✚ Procedimiento servicios de alimentos del programa Head Start de Sabana Grande por Emma Mercado y su equipo de trabajo. Abril 2020
- ✚ Guía de Restaurantes de Asore. Abril 2020
- ✚ Normas de Ejecución Head Start
- ✚ Libro: Curso de Inocuidad de los alimentos
- ✚ FDA: Manipulación segura de alimentos
- ✚ <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/communication/food-safety-meal-kits.html>