

PROTOCOLO DE SERVICIO EN EL COMEDOR

Código	OP-PI-PT-20
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 1 de 5	

1. OBJETIVO.

Definir un proceso que establezca la forma adecuada en que las agentes educativas le brindan los alimentos a los niños y niñas en el comedor en cada uno de los tiempos de alimentación establecidos en la rutina diaria.

2. ALCANCE.

Aplica para cada uno de los tiempos de alimentación de los niños y niñas establecidos en la rutina diaria del CDI Apensar, desde el servicio prestado en el comedor por las agentes educativas titulares así como auxiliares pedagógicas.

3. DEFINICIONES.

Buenas prácticas de manipulación (B.P.M.): Es el conjunto de normas estandarizadas que garantizan que la calidad en la preparación y distribución de alimentos. Para este protocolo las B.P.M. se comprenden como todas las directrices que se aseguran que los niños y niñas reciban de forma amena, respetuosa y adecuada las porciones de alimentos brindadas por el CDI en cada uno de los tiempos de alimentación, disminuyendo así los riesgos asociados con la ingesta de comida en instituciones de primera infancia y garantizando el derecho a una alimentación sana y adecuada.

Servicio de comedor: Es la asistencia prestada por las agentes educativas titulares y auxiliares pedagógicas a los niños y niñas durante la ingesta de alimentos, y que con lleva tanto rituales como normas que promueven en el niño y niña hábitos saludables asociados con la comida.

Tiempos de alimentación: Se consideran desde el CDI Apensar como un momento pedagógico cuyo objetivo es garantizar el bienestar físico de los niños y niñas al proporcionar una alimentación sana y adecuada generando espacios agradables y respetuosos donde los niños y niñas aprendan desde la experiencia normas de convivencia, buenos modales y adquieran hábitos saludables de alimentación.

“Cucharear”: Se comprende como la acción de dar los alimentos directamente a los niños y niñas, y es una actividad que se lleva a cabo como asistencia a los participantes que cuentan con ritmos lentos de consumo de alimentos como una forma de garantizar la ingesta de alimentos cálidos y con los niños y niñas que muestran resistencia o disgusto a cierto grupo de alimentos como una manera de favorecer el consumo mínimo del 95% de la porción proporcionada. Es por lo tanto una acción de cuidado, por lo cual no se realiza de forma abrupta, agresiva, como castigo o sin las consideraciones necesarias para la disminución de riesgos como la asfixia y el atragantamiento.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Cargo: Trabajador social	Cargo: Coordinadora	Cargo: Directora
Fecha: 05/04/2018	Fecha: 10/12/2018	Fecha: 18/12/2018

PROTOCOLO DE SERVICIO EN EL COMEDOR

Código	OP-PI-PT-20
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 2 de 5	

4. GENERALIDADES.

- ✓ El CDI Apensar cuenta con un espacio diseñado específicamente para el consumo de alimentos por parte de los niños y niñas, con elementos adecuadas al tamaño de los niños y niñas, así como a su destreza manual (menaje apropiada para la edad)
- ✓ Los colaboradores del CDI Apensar que ejecutan actividades de contacto directo con los alimentos cuentan con curso de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura que garantizan la adecuada ejecución de sus funciones en el servicio de alimentos.
- ✓ El CDI Apensar dispone de sillas adecuadas para que las agentes educativas y auxiliares pedagógicas asistan a los niños y niñas en sus tiempos de alimentación disminuyendo riesgos ergonómicos por posiciones corporales inclinadas o en cuclillas en periodos de tiempo extenso.
- ✓ El CDI Apensar dispone de los materiales de protección y seguridad necesarios para que las agentes educativas y auxiliares pedagógicas lleven a cabo las buenas prácticas de manipulación de alimentos como cofia, tapabocas y guantes.
- ✓ Desde el área de coordinación, enfermería y fortalecimiento pedagógico se lleva a cabo procesos de verificación y seguimiento a la ejecución de los tiempos de alimentación para garantizar el cumplimiento del Protocolo de Servicio en el Comedor.

5. RESPONSABILIDADES.

5.1. COORDINADOR: Garantiza el cumplimiento del presente protocolo.

5.2. AUXILIAR EN ENFERMERÍA: Socializar con agentes educativas y auxiliares pedagógicas el Protocolo de Servicio en el comedor, así como realizar capacitaciones en B.P.M, pruebas organolépticas y temperatura de los alimentos.

5.3. AGENTES EDUCATIVAS: Llevar a cabo el cumplimiento del Protocolo de Servicio en el Comedor de la forma más idónea posible, siguiendo cada una de las directrices dadas.

5.4. AUXILIARES PEDAGÓGICAS: Aplica igual que a las agentes educativas.

5.5. PEDAGOGA DE FORTALECIMIENTO: Realizar acompañamiento al cumplimiento del protocolo de Servicio en el comedor con las agentes educativas.

6. DESARROLLO.

- Toda persona que ingrese al comedor en los momentos de alimentación de los niños y niñas debe portar cofia así como tapabocas.

PROTOCOLO DE SERVICIO EN EL COMEDOR

Código	OP-PI-PT-20
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 3 de 5	

- Las agentes educativas y auxiliares pedagógicas deben usar cofia, tapabocas y guantes de manipulación para la administración de los alimentos a los niños y niñas.
- Dentro de los tiempos de alimentación no deben utilizarse collares, aretes largos, anillos, pulseras y reloj de muñeca. Igualmente deben evitarse portar todo elemento que cuelgue sobre el plato de los niños y niñas como el carnet, entre otros.
- Las agentes educativas y auxiliares pedagógicas deben garantizar que los niños y niñas consuman al menos el 95% de la porción de alimentos que se les proporciona.
- Las agentes educativas y auxiliares pedagógicas deben garantizar que los niños y niñas consuman los alimentos proporcionados a la temperatura adecuada, debe evitarse que los niños y niñas coman fríos alimentos que deben darse cálidos.
- Es importante priorizar en la distribución de alimentos así como en la asistencia a los niños y niñas con hábitos de alimentación de ritmo lento, para evitar que consuman sus alimentos fríos y que queden rezagados en el comedor cuando termine el tiempo de alimentación.
- Si es necesario en la asistencia a los niños y niñas dar los alimentos directamente (cucharear), las agentes educativas y auxiliares pedagógicas deben hacer uso de las sillas blancas y no de las sillas de los participantes para sentarse, igualmente no deben estar ni inclinadas sobre las mesas o en cucullas.
- Manifestar actitudes de buen trato hacia los niños y niñas en todo momento entendiendo que si se presenta alguna dificultad en el consumo de los alimentos, es importante implementar estrategias, dialogar con los padres sobre la situación y/o remitir el caso al área psicosocial si se requiere.
- Al proporcionar los alimentos directamente a los niños y niñas, las profesoras titulares y auxiliares pedagógicas deben garantizar que la porción de comida en la cuchara sea adecuada para el niño y niña, de forma que pueda masticar y tragar con facilidad. Por ninguna razón se debe al “cucharear” colocar demasiado alimento en la boca del niño o con un ritmo demasiado rápido que no le permita pasar la comida dado el riesgo de atragantamiento o asfixia.
- Es de suma importancia que las agentes educativas y auxiliares pedagógicas verifiquen constantemente el comportamiento adecuado de los niños y niñas, realizando actividades de control de grupo como la canción infantil para promover el disfrute del momento de alimentación disminuyendo los riesgos de los niños y niñas, como el atragantamiento o asfixia.

PROTOCOLO DE SERVICIO EN EL COMEDOR

Código	OP-PI-PT-20
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 4 de 5	

- Las agentes educativas deben distribuirse de forma uniforme por el espacio del comedor durante los tiempos de alimentación, tanto como una manera de mejorar el control del grupo como para prestar asistencia a los niños y niñas.
- Las profesoras, tanto titulares como auxiliares, deben garantizar siempre la observancia y cuidado calificado de los niños y niñas en el comedor, razón por la cual mientras sus propios tiempos de desayuno y onces, deben distribuirse por el espacio y mantener un control adecuado del grupo.
- Los alimentos deben ser consumidos por los niños y niñas en el espacio del comedor, de manera tal que las docentes titulares y auxiliares deben garantizar que los niños y niñas no salgan con alimentos ni en las manos ni en la boca, como una forma de disminuir los riesgos de atragantamiento o asfixia de los niños y niñas.
- Al ingresar al comedor para los tiempos de alimentación, los niños y niñas deben ir sin bufandas, guantes, gorros y sobre-chaquetas. Por lo tanto, en el comedor no deben quedar elementos de los niños y niñas como son chaquetas, delantales, cuadernos, juguetes, entre otros.
- Todos los niños y niñas deben realizar la rutina de aseo antes de ingresar al comedor, haciendo uso de las unidades sanitarias así como lavarse las manos con agua y jabón.
- En caso de que durante los tiempos de alimentación en el comedor algún niño y niña se duerma, es obligación de las docentes (titulares o auxiliares) verificar y asegurarse que no tengan comida en la boca.
- Hacer uso adecuado de las canecas ubicadas en el comedor, tirando los desechos donde corresponde teniendo cuidado con el uso del pedal.
- Depositar el menaje utilizado en el recipiente facilitado por las auxiliares de cocina en la ventana correspondiente. Al terminar los tiempos de alimentación no deben quedar sobre las mesas ningún elemento de menaje.
- Hacer uso adecuado de los elementos de aseo como toallas y papel higiénico, las maestras titulares y auxiliares deben retirar el guante de manipulación cuando algún niño requiera limpiar su nariz e inmediatamente usar el gel antibacterial. Se debe verificar que los niños y niñas tengan su nariz limpia en todo momento mientras están en los tiempos de alimentación.
- Por ningún motivo se deben recoger alimentos que hayan caído al piso para suministrarlos a los niños y niñas, y se debe verificar y promover que los niños y niñas tampoco recojan del suelo alimentos para ser consumidos.

PROTOCOLO DE SERVICIO EN EL COMEDOR

Código	OP-PI-PT-20
Versión	01
Fecha de Versión	18/12/2018
Página 5 de 5	

- El uso del teléfono celular no es permitido durante el servicio de alimentación.
- Por ningún motivo las agentes educativas o auxiliares pueden entrar a la cocina, se deben dirigir a las auxiliares de cocina por medio de la ventana de distribución.
- Al momento de distribuir las bebidas de los niños y niñas, los vasos deben sostenerse en el exterior, evitando introducir los dedos dentro de los mismos.
- En las ocasiones cuando no se cuenta con el servicio del agua, es responsabilidad de las agentes educativas y auxiliares pedagógicas garantizar la desinfección de las manos de todos los niños y niñas utilizando el gel antibacterial.
- Es importante que las bebidas calientes de las agentes educativas no sean dejadas al alcance de los niños y niñas ni cerca a las orillas de las mesas, como una forma de disminuir los riesgos de accidentes.
- Se debe garantizar que el colaborador asignado realice diariamente y de forma adecuada en los tiempos determinados la prueba organoléptica de los alimentos que se le ofrecen a los niños y niñas.
- Respetar los horarios de alimentación establecidos y velar por el cumplimiento del protocolo.

7. REGISTROS.

OP-FT-01: Acta de Reunión.

1. CONTROL DE CAMBIOS.

ÍTEM	FECHA DE MODIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN	VERSIÓN
1	18/12/2018	Versión inicial sin cambios- Fecha de aprobación.	01