



## **Protocolo Kiosco Saludable**

### **Concesiones AM-Chile.**

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

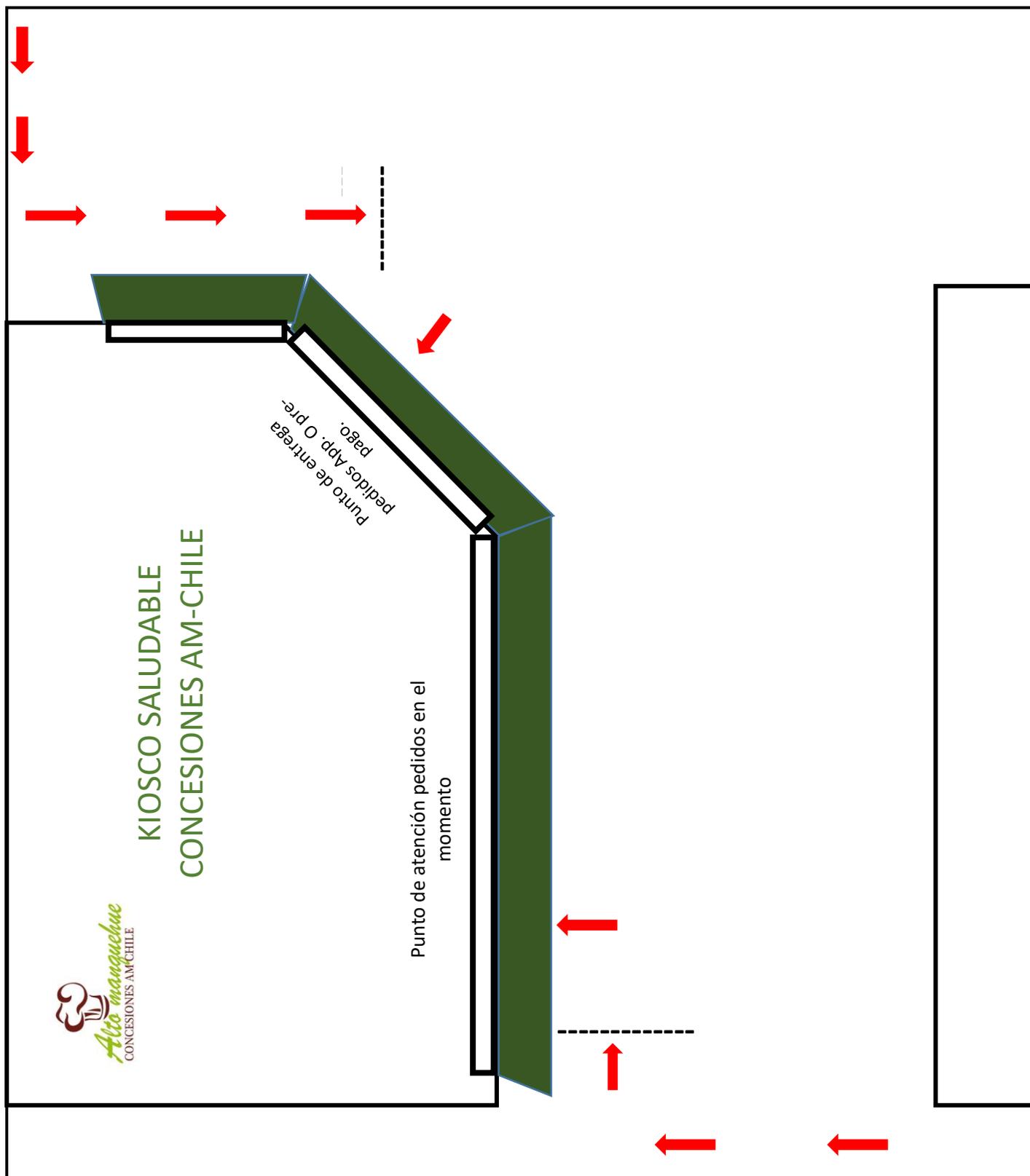
En el siguiente protocolo se establecen las circulaciones y permanencia dentro del espacio con distanciamiento social, ventilación y circulación adecuada. El kiosco Saludable tendrá dos formas de operar, pedidos por anticipado mediante App. y pedidos en el momento. Para esto se creó un sistema diferente para resolver muy rápidamente la circulación.

Se harán dos filas, una para cada diferente forma de pedido y para cada nivel educacional (básica y media), en el frontis descubierto será exclusivamente terraza que contará con el aforo obligatorio y se colocará allí unos dispensadores de alcohol en gel y un Tótem de toma de temperatura.

En el plano que se adjunta se explica el sentido de circulación de los pedidos y marcaciones en el piso de las circulaciones. Las puertas y ventanas permanecerán aleatoriamente abiertas para favorecer la circulación de la ventilación y renovación permanente del aire. El sector de consumo será en mesas al exterior en el patio y en la terraza del kiosco escolar. Uso obligatorio de tapaboca y nariz durante el tiempo de permanencia en el kiosco para los/as estudiantes, docentes y no docentes y Los auxiliares de cocina.

El concesionario y el personal del kiosco Saludable dará cumplimiento con todas las pautas de permanencia en el establecimiento educativo.

# DIAGRAMA DE CIRCULACIÓN



## **PAUTAS GENERALES**

### 1.- DE LA ORGANIZACIÓN DEL KIOSCOS SALUDABLE

A) El personal del kiosco Saludable deberá mantener actualizado el control de sus síntomas, manteniendo siempre vigente dicha información en los registros internos.

Si presentaran síntomas de la enfermedad de acuerdo al auto testeo, no deberán concurrir a la institución, debiendo seguir el protocolo para los casos sospechosos de COVID-19 establecido por las autoridades sanitarias.

Tampoco tomaran 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. No ingresará al establecimiento ninguna persona con temperatura igual o superior a 37.5° C.

C) Las y los trabajadores del kiosco Saludable utilizaran tapabocas y nariz de manera permanente. Podrán utilizar adicionalmente máscaras de acetato, las mismas no sustituyen el tapaboca y nariz.

D) La cantidad de personal que podrá permanecer dentro del espacio de atención a los y las estudiantes, se registrá de acuerdo a las pautas de distanciamiento y ventilación establecidas por la autoridad sanitaria. Esto es, ventilación permanente, manteniendo puertas y ventanas abiertas y distancia de 2 metros entre quienes atienden y con los y las estudiantes.

F) Se establecerán cronogramas de entregas de la mercadería con cada proveedor del kiosco, el que no podrá coincidir con el ingreso, egreso o recreos de los y las 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 sanitizaran 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.

## 2.- GESTIÓN DE LOS ESPACIOS A CARGO DEL CONCESIONARIO

a) Se colocarán en todos los espacios señalética relativa al distanciamiento social, la seguridad y la organización de filas.

b) Se implementarán marcaciones en el piso para asegurar el distanciamiento de las y los estudiantes en las, respetando la capacidad de acuerdo a los metros cuadrados de atención y el distanciamiento social.

## 3.- DE LOS ESPACIOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS

El kiosco Saludable cuenta con espacios para la preparación de los productos los cuales 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 mantendrán las puertas y ventanas abiertas en todo momento 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. También se deberán limpiar con paños 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% se realizará por los y las trabajadores antes, durante y después de manipular alimentos y después de limpiar y desinfectar las cocinas.
- Se procurará que 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 Chileno. Además, se dará cumplimiento a las indicaciones respecto al descarte de los mismos.
- Las zonas de lavado de manos y utensilios estarán abastecidas con cantidades suficientes de jabón desinfectante y papel seca manos.
- 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.

- Se Lavarán 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. Lavarán sus manos además entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos. 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.
- Los mesones, los equipos, especialmente sus manillas de accionamiento y los utensilios empleados usualmente en las tareas de la cocina se lavarán usando agua y jabón, seguido de una desinfección con paño limpio humedecido en una solución desinfectante al 5%, o en otro producto de probada efectividad (alcohol al 70%).

#### 4.- DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN E HIGIENE PERSONAL

Adicionalmente, se colocarán difusores o dispensadores de alcohol en gel o soluciones a base de alcohol en el kiosco para uso del personal y de las y los estudiantes.

El personal del kiosco Saludable 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).

Los y las 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

El kiosco Saludable garantizará la cadena de frío de los productos que así lo requieran. En este sentido, el kiosco dará cumplimiento a las disposiciones de la autoridad sanitaria.

En el mismo sentido la Disposición señalada bajo la Ley 20.606 para la Salud establece como una política estatal “fomentar el expendio de alimentos saludables en cada uno de los quioscos de los establecimientos educativos de la Provincia de Iquique” por lo que se promoverá el consumo de:

- Agua mineral o mineralizada, jugo de frutas sin agregado de azúcar, 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. Frutos secos (almendra, nueces, etc).
- Frutas desecadas. ● Yogur solo o con cereales o con frutas. ● Postres lácteos. ● Frutas frescas.
- Ensalada de vegetales o frutas. ● Sándwich de pan integral y blanco. ● Tartas y empanadas de vegetales sin sello. ● Bebidas envasadas sin sello.

**No habrá publicidad de alimentos no saludables en el ámbito escolar**

**(kiosco, máquinas expendedoras, etc.)**