



PROYECTO: RESTAURANTE ESCOLAR
POR: ADRIANA MARIA MÚNERA GUERRA
Junio de 2016

JUSTIFICACIÓN

El Municipio de Medellín en su Macro proyecto de Complementación alimentaria incluye los Restaurantes Escolares como un medio para mejorar la calidad de vida de los estudiantes, y en nuestra institución (sede Sol de Oriente) dicho proyecto se desarrolla en tres modalidades: Almuerzo para los días escolarizados, Complemento alimentario para los días no escolares y el Vaso de leche (para los estudiantes que no almuerzan en el Restaurante Escolar).

OBJETIVO GENERAL

- Contribuir a mantener y/o mejorar la situación alimentaria y nutricional de los estudiantes matriculados en la institución, con riesgo nutricional y/o vulnerabilidad social, durante el año lectivo, por medio del suministro de un complemento alimentario adecuado a nivel nutricional y calórico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover acciones tendientes a educar a los estudiantes y sus familias, buscando el mejoramiento de sus hábitos alimenticios, elevando su calidad y estilos de vida saludables.
- Promover procesos de participación, buscando generar en la comunidad sentido de pertenencia para con el programa y el mejoramiento permanente en la prestación del servicio.

POBLACIÓN A ATENDER

Estudiantes matriculados en la institución e inscritos en matrícula en línea, para los grados de preescolar a sexto (Almuerzo) y de séptimo a once (Vaso de leche); con edades entre 5 o 17 años y vulnerabilidad social o nutricional.

SERVICIOS OFRECIDOS

- **Complementación Alimentaria:** Suministro de los víveres para preparación del Almuerzo y Vaso de leche (leche líquida de 200cc con un alimento dulce) para 900 estudiantes.
- **Higiene, Sanidad:** Se recibe por parte de las Secretarías de Educación y Solidaridad, asesorías y acompañamiento para el mejoramiento de las instalaciones donde se presta el servicio de alimentación, por medio de planes de mejoramiento para corto y largo plazo.
- **Organización y Participación Comunitaria:** Promueve la participación de la comunidad a través de la conformación del Comité de Apoyo para la complementación alimentaria dentro de la institución. Además de contar con tres madres manipuladora de alimentos por cada 100 estudiantes (para preparar los almuerzos) y otra encargada de recibir el vaso de leche y distribuirlo entre los estudiantes.
- **Formación y Capacitación:** La Secretaria de Solidaridad con el apoyo de las entidades colaboradoras del Proyecto de Complementación Alimentaria, brindan capacitaciones dirigidas a los estudiantes usuarios del proyecto a través de charlas (carruseles); a padres de familia de los usuarios del servicio, al grupo de procesadoras de los alimentos y la comunidad educativa, brindándoles una educación nutricional y social que contribuyan a mejorar su calidad de vida y estilos de vida saludables.

ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Nuestra sede recibe semanalmente (los jueves) el suministro de víveres para la preparación del almuerzo, que se almacenan en la bodega (dentro del espacio de Restaurante Escolar), para su posterior preparación por parte del grupo de manipuladoras de alimentos (en nuestra sede laboran 3 madres manipuladoras). Igualmente cuando el proveedor trae mensualmente o para el Paquete Fin de Semana, para los fines de semana y vacaciones, también se almacena dentro del espacio de Restaurante, hasta su distribución a los estudiantes beneficiados (sólo preescolar y primaria). El Restaurante escolar presta sus servicios de lunes a viernes en los horarios de 11.30am a 12:30m, para los estudiantes usuarios de la jornada de la tarde, mientras que los estudiantes usuarios de la jornada de la mañana almuerzan de 12:30m a 1:00 pm.

Sin embargo, el Vaso de leche dispone también de un espacio para el almacenamiento y distribución del alimento listo para el consumo que llega diariamente durante los días escolares, para su distribución.

RESTAURANTE ESCOLAR

Con programas de restaurantes escolares y vaso de leche escolar la alimentación para los niños, niñas y adolescentes de los establecimientos públicos de Medellín, es gratuita.

El proyecto Vaso de Leche Escolar consta de una sola modalidad de atención, en el que casa estudiante recibe un vaso de leche más un suplemento alimenticio

Los estudiantes beneficiados de los Restaurantes Escolares reciben ración de alimentos de lunes a viernes en los días hábiles escolares, “la cual complementa pero no sustituye ni reemplaza la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar”.

Los usuarios son priorizados de acuerdo con los siguientes criterios:

- Escolares matriculados en establecimientos educativos oficiales y de cobertura educativa del Municipio de Medellín.
- Escolares de preescolar y desde grado primero a quinto, prioritariamente, según disponibilidad de cupos. La atención de escolares en grados de secundaria, se realiza según los cupos contratados disponibles.
- Escolares en situación de desplazamiento.
- Estudiantes con diagnóstico de riesgo nutricional reportados por personal de salud idóneo para el tema.
- Escolares cuyo hogar se encuentre con vulnerabilidad socioeconómica.

Para el Proyecto Vaso de Leche Escolar, además de estos aspectos para la atención de los escolares, se tiene en cuenta la priorización de los estudiantes de básica secundaria que no estén inscritos en el proyecto de restaurantes escolares.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

FECHA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	TIEMPO
	CARRUSEL NUTRICIONAL	Cada docente en su grupo realiza el trabajo de sensibilización de cada uno de los temas del día en la primera hora.	45 minutos
JULIO 25	Sensibilización nutricional. Importancia de los alimentos		
JULIO 26	Normas de urbanidad (comportamiento en el restaurante escolar)		
JULIO 27	Hábitos de higiene (importancia de la higiene antes de recibir los alimentos)		
JULIO 28	Juegos (fichas) Realizar menús alimenticios por parte de los estudiantes		
AGOSTO 30	ACTO CULTURAL MEDIA TORTA -Sociodrama sobre una sana alimentación. - Mimos (normas y el respeto)	Participarán los alumnos de los grados cuartos. Invitados titiriteros.	Última hora de clase.
SEPTIEMBRE 27	EXPOSICIÓN DE TALENTOS (por grupos) EXPOSICIÓN GASTRONÓMICA	Se expondrán comidas caseras realizadas por los mismos estudiantes.	Primera hora de clase.

	(premiación)	Cada grupo lo representaran aprox. 5 alumnos. La exposición se hará en el auditorio, se premiaran los 3 primeros puestos.	
OCTUBRE 31	MENÚ ESPECIAL CHIQUITECA	Habrá menú especial. Se realizará chiquiteca.	Última hora de clase.