

## PROTOCOLO DE ALMUERZOS

El almuerzo de los estudiantes de 3º a 7º básico se efectúa en sala de clases entre las 12:30 hrs. y las 12:55. Cabe mencionar que los alumnos tienen 45 minutos para hacer su colación, de los cuales 25 lo hacen acompañados por el docente en sala. Los demás estudiantes de 8º a IVºA medio almuerzan desde las 12.55 a 13.35 hrs. en casino o patios habilitados.

Con el fin de mejorar y optimizar el tiempo de acompañamiento del Profesor jefe en la colación de los alumnos, debe seguir las siguientes instrucciones:

1. Los alumnos deben asear sus manos con alcohol gel que. El profesor debe velar por un uso racional y controlado del recurso.
2. Cada alumno/a debe portar un individual para uso personal en cada mesa.
3. El colegio los invita a reforzar alimentos saludables y desechar aquellos que no cumplen con la norma de la ley 20.606, art. 120. Ley de etiquetados
4. No se acepta delivery por las transacciones (dinero o firma de recepción del despacho) que se deben realizar y porque no tenemos certeza de quien entrega y qué entrega. Estos pedidos no se aceptarán en el Colegio.
5. Los almuerzos para alumnos de 3º básicos que traen los apoderados y dejan por ventanilla, son entregados por las auxiliares, por lo tanto, la lonchera debe venir marcada claramente con el nombre y curso del alumno. Se aplica el mismo sistema para la entrega de los almuerzos traídos por proveedores externos, contratados por el apoderado.
6. Los alumnos que traen termo comienzan a almorzar inmediatamente.
7. Los alumnos de 4º a 7º básico (que almuerzan en sus salas) y que deben ir a retirar sus almuerzos a la ventanilla serán autorizados a salir de la sala a las 12.30 hrs. por el profesor a cargo.
8. Dado que los almuerzos se pueden traer en termos o dejados en el momento del almuerzo, ambas modalidades deben venir calientes.
9. El profesor debe supervisar el correcto almuerzo de cada alumno en su puesto, es decir, debe tener un rol protagonista. Procure la conversación e interacción, por lo que, el uso de celulares se encuentra prohibido en la hora del almuerzo.
10. En el caso de enseñanza básica, el docente a cargo debe registrar en planilla entregada, si el alumno come o no come, con independencia del formato (termo o traen) Deben devolver esta información al Inspector General, mensualmente.
11. El profesor no puede hacer tareas administrativas durante este tiempo.
12. El profesor dará aviso 5 minutos antes que se acaba el tiempo y los que no terminan podrán hacerlo en el patio, bajo la supervisión de un inspector.
13. Cada alumno debe dejar guardado y limpio su puesto.
14. Al finalizar el profesor debe dejar las ventanas abiertas para que la sala se ventile y cerrada la puerta (con llave).
15. El profesor jefe debe citar al apoderado cuando:
  - a. El almuerzo llegue atrasado en reiteradas ocasiones.
  - b. Cuando el alumno no trae almuerzo.
16. Esta entrevista debe quedar registrada y firmada por el apoderado en el registro de vida escolar de su hijo/a).

En Chile son cada vez más las personas que presentan sobrepeso y obesidad. La prevalencia de obesidad total de los cursos de prebásica, básica y media alcanzó 31,0%, la obesidad severa 10,8%, el peso normal 34,3%, la desnutrición 2,6% y el retraso en talla 6,0%. Hubo grandes variaciones 2020- 2021 para todos los estados nutricionales. Dentro de lo más preocupante, se encuentra la disminución del peso normal (-3,9pp2) y el aumento de la obesidad severa (3,1pp) y la obesidad total (5,6pp). Este último fue el estado nutricional que se vio más afectado de un año a otro, en gran parte condicionado por la obesidad severa, lo que empeora aún más la situación, pues este exceso de peso extremo es una condición agravante de la obesidad y sus consecuencias. Una de las principales causas de esta tendencia, es que los entornos en los cuales nos desenvolvemos como la escuela, el trabajo o el hogar facilitan hábitos de alimentación no saludables que dañan la salud de las personas.

El artículo 120 bis ejecuta la Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad a través de tres ejes principales: La definición de límites para determinar cuando los alimentos tienen un alto contenido de energía (calorías), grasa saturada, azúcares y sodio;

- La obligación de incluir en el etiquetado un mensaje que indique cuáles alimentos superan los límites establecidos, de manera visible y de fácil comprensión, con el mensaje “ALTO EN”
- La restricción de la venta y promoción en el interior de los establecimientos educacionales y de la publicidad de éstos alimentos dirigida a niños.

El reglamento, que entró en vigor en junio de 2016, establece que los alimentos que superen las cantidades establecidas de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio **no podrán ser vendidos ni promocionados en las escuelas** y que tendrán que rotular el símbolo “ALTO EN” según corresponda

**Algunos ejemplos de alimentos que están prohibidos en los Colegios:**

Sopaipillas	Completos	Chaparritas	Empanadas
Pizzas / pizzetas	Queques	Pasteles	Dulces
Chocolates	Bebidas	Papas fritas	Masas dulces o saladas

La Dirección