

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 1 de 15</b>

**PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE  
2016**

**1. JUSTIFICACIÓN**

Actualmente el restaurante alberga únicamente las estudiantes de la Jornada única de los grados 6º y 7º de bajos recursos y con necesidades alimentarias "Por el cual se adiciona el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar la Jornada Única y el Programa para el Estímulo a la Calidad Educativa y la Implementación de la Jornada Única conforme a lo dispuesto en los artículos 57 y 60 de la Ley 1753 de 2015" .El restaurante de la Institución Educativa Javiera Londoño, goza de buen espacio físico para albergar diariamente a 302 estudiantes que disfrutan del almuerzo, con buenas normas de higiene, aseo, manipulación de alimentos, normas de urbanidad, compañerismo, entre otros.

Disfrutan además del vaso de leche todos los días otras 570 estudiantes. Dicho vaso de leche se combina con un complemento alimenticio que durante la semana es variado, en ocasiones se varía con yogur o leche saborizada.

La alimentación se presenta como un estímulo a la comunidad educativa, necesario para mejorar el nivel de vida de las estudiantes de bajos recursos económicos que pertenecen a estratos bajos, una comunidad agobiada por el desempleo y la escasez de recursos. Estimula además en las estudiantes el aprendizaje de normas de higiene, urbanidad, convivencia, y se aprenden reglas de etiqueta para manejar en los comedores tanto de la familia como de sitios públicos.

La administración del restaurante escolar se lleva a cabo por el consorcio Gómez y Zuluaga y el Municipio de Medellín. La administración del vaso de leche lo lleva a cabo El consorcio JES.

El manejo del restaurante y operatividad se lleva a cabo por la profesora Ma. Oliva Vélez Montoya con la colaboración de la profesora Martha Marín y el personal de manipuladoras las cuales son remuneradas por el municipio de Medellín.

Comprende el manejo logístico y técnico, el cumplimiento de horarios de funcionamiento, coordinación y asesoría para la prestación del servicio.

Se pretende responder a los retos económicos, nutricionales, de la nueva era, es pertinente analizar la situación de desnutrición que tienen algunas estudiantes, para que nos permitan mejorar la calidad del servicio, lo que puede llevar a mejorar la calidad de vida de las estudiantes.

**2. COMITÉ ASESOR**

Nombrado el 22 de abril en reunión con el personal representante de la Secretaria de educación: Olga Tatiana David integrante de Seguridad alimentaria; Natalia Vélez Psicóloga Seguridad alimentaria; Luz Estrella Perea trabajadora social

No.	NOMBRES	CÉDULA	TELÉFONOS	
	Alfonso Guarín Salazar			Rector

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
	<b>Y</b>	<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
	<b>VASO DE LECHE</b>	<b>Página: 2 de 15</b>

	María Oliva Vélez Montoya	32491156	2281005	<b>Coordinadora del proyecto</b>
	Fabiola pineda	42983431	2224840	Manipuladora
	Norelia Laverde	43750762	6039352	Manipuladora
	Carlos Mario Soto	10002963	2164008	Consejo directivo
	Martha Marín	43045995	2222356	Docente Bto.
	Lina María García	GRUPO 11.2		Personera
	Tatiana Ortega	GRUPO 11.2	2392750	contralora
	Maricela Moreno			Madre de flia. Bto
	Carmen Edelsa Roso	37394757	2912427	Madre de flia.Bto
	Nubia Ramírez	21777604	2390534	Docente A. S.
	Alba García	32144214	4178780	Madre de flia. A.S
	Natalia Andrea Grajales			Madre de flia. A.S
	Braulio Arturo Duarte	70056380	2210619	Madre de flia. A.S
	Nubia Granda			Docente LAA
	Astrid Viviana Montoya	32150692	3113383473	Madre de flia. LAA
	Jenny Zapata	43639556	2614583	Madre de flia. LAA
				Madre de flia. LAA

### 3. DIAGNÓSTICO

La Institución Educativa Javiera Londoño, se encuentra ubicada en la comuna 10, barrio Boston, Núcleo educativo 928, del Municipio de Medellín, en la calle 53 No. 40 – 65, teléfono 239 63 63 – 239 31 16.

Maneja los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria y Media Técnica.

Jornada Única en el grado 6º y 7º de Bto. Cuenta con dos secciones anexas: Sección Antonia Santos y sección Luis Alfonso Agudelo.

La mayoría de las estudiantes de la institución educativa pertenecen a los estratos 1, 2 y 3, provienen de toda el área metropolitana. Con condiciones económicas muy heterogéneas.

En las secciones anexas, el personal es mixto. En la sección de Bachillerato, el personal empieza a ser mixto en los grados 6º, 7º y 8º hasta que quede totalmente mixto en todos los grados.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b> <b>Y</b> <b>VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 3 de 15</b>

Las estudiantes que participan del proyecto del restaurante escolar, pertenecen a los grados 6º y 7º y están con Jornada única de 6.25 de la mañana a 3.15 del medio día con un intervalo de 12.25 a 1 para almorzar en el restaurante escolar. Las mismas estudiantes se les mantienen el vaso de leche a la media mañana como un desayuno en el descanso de 9.10 a 9.40 por el mismo motivo de pertenecer a la jornada única. También consumen el vaso de leche las estudiantes de los grados preescolar: 1,2,3,4 dos grupos en la mañana y dos grupos en la tarde.

.El restaurante escolar, se ha proyectado como líder y modelo en todo el Valle de Aburra y en el área metropolitana de Medellín, motivo que lo hace crecer y ser mejor cada día.

Contamos con un espacio físico adecuado, con materiales que facilitan el servicio. Buenas manipuladoras de alimentos y muy buenas condiciones de higiene.

Gozamos de una buena administración en cabeza del rector Alfonso Guarín Salazar, quien está al tanto de todos los materiales y enseres que hagan falta en el restaurante y acoge los llamados de atención tanto del consorcio como del municipio de Medellín y la secretaria de educación. El proyecto de Restaurante escolar y vaso de leche se desarrolla únicamente en instituciones oficiales y de cobertura, ubicadas en el Municipio de Medellín, la población atendida son niños, niñas y adolescentes entre 3 y 17 años en edad con riesgo nutricional y vulnerabilidad socioeconómica.

Adicionalmente en la resolución 1456 de Octubre de 2003, se establece la atención de las Instituciones sin ánimo de lucro que presten servicio de educación formal y/o educación a personas con necesidades educativas especiales reconocidas por las disposiciones legales, las cuales deberán contar con contrato de cooperación firmado con la Secretaria de Bienestar social.

#### **4. OBJETIVOS**

##### **4.1 OBJETIVOS GENERALES**

El objetivo general de los programas de Complementación Alimentaria del Municipio de Medellín es: Contribuir a mantener y/o mejorar la situación alimentaria y nutricional de la población escolarizada inscrita en el sistema de información de matrícula en línea de la Secretaria de Educación, población entre 3 y 17 años de edad, con problemas de riesgo nutricional y/o vulnerabilidad social, durante el calendario escolar en el Municipio de Medellín, mediante el suministro de un complemento alimentario, hasta un 30% de la recomendación calórica y nutricional diaria del escolar, por medio de alianzas estratégicas con otras entidades públicas o privadas del orden local, regional, nacional y del sector privado, facilitando procesos de educación, formación, asesoría, organización, participación, autosugestión a nivel individual, familiar y social al 80% de los beneficiarios del proyecto de restaurantes escolares, mediante capacitación, asesoría, seguimiento y control.

Brindar un complemento nutricional, hasta un 15% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes, según grupo de edad de la población escolar, inscrita en el sistema de información de matrícula en línea de la Secretaria de Educación, en edades entre los 5 a 17 años, en Instituciones educativas Oficiales y de Cobertura del Municipio de Medellín que no se benefician con el proyecto del restaurante escolar.

Aprender normas de comportamiento en comunidad y reglas de etiqueta para manejarlas en sitios públicos y en la misma familia.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b> <b>Y</b> <b>VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 4 de 15</b>

#### **4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

1. Promover acciones tendientes a educar a los escolar y a su grupo familiar, buscando mejorar sus hábitos alimenticios contribuyendo así a elevar su calidad y estilos de vida saludables.
2. Promover procesos de participación, autogestión y veeduría ciudadana, buscando generar en la comunidad sentido de pertenencia para con el programa y el mejoramiento permanente en la prestación del servicio.
3. Establecer controles para la optimización de los recursos financieros provenientes de la cuota de participación
4. Establecer acciones que permitan el seguimiento de la condición nutricional de los usuarios del proyecto
5. Practicar normas de etiqueta en los comedores y normas de convivencia, higiene y urbanidad para el buen desempeño dentro de la sociedad

#### **5. MARCO LEGAL**

"Por el cual se adiciona el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar la Jornada Única y el Programa para el Estímulo a la Calidad Educativa y la Implementación de la Jornada Única conforme a lo dispuesto en los artículos 57 y 60 de la Ley 1753 de 2015"

LEY 7 DE 1979: Por medio del cual se crea un SISTEMA NACIONAL DE BIENESTAR FAMILIAR EN COLOMBIA.

CONSTITUCIÓN POLITICA DE COLOMBIA 1991. Artículo 44, donde se considera la alimentación como derecho fundamental.

LEY 12 DE 1991: Por medio de la cual se adoptan para Colombia EL CONVENIO INTERNACIONAL SOBRE DERECHOS DEL NIÑO.

Ley 100 de 1993: Artículo 165: Donde se establece que la complementación alimentaria hace parte del PAB (PLAN DE ATENCIÓN BÁSICA)

La prestación del servicio será gratuita y obligatoria y será financiada con recursos

Fiscales del Gobierno Nacional complementada con recursos de Los entes territoriales.

ACUERDO 33 DE 3002: Por medio del cual se crea el programa VASODE LECHE ESCOLAR para los estudiantes de los establecimientos oficiales del Municipio de Medellín.

RESOLUCIÓN 1456 DE OCTUBRE 16 DEL 2003

El artículo N0 1 DE LA RESOLUCIÓN 1411 DEL 22 DE NOVIEMBRE DEL

AÑO 2002 INDICA. Artículo 1: El programa de los restaurantes escolares, se desarrollará únicamente en las instituciones Educativas de carácter oficial, ubicadas en el municipio DE Medellín.

El proyecto de restaurantes escolares del municipio de Medellín se ejecuta durante el período académico que contempla 180 días hábiles escolares.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b> <b>Y</b> <b>VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 5 de 15</b>

Esta actividad debe ir acompañada de una educación nutricional a las familias, donde se espera comprometerlos a que se genere un compromiso familiar de tal forma que el escolar sea el beneficiario directo del producto. RESOLUCIÓN 141 DE NOVIEMBRE 22 DEL 2002

Existe una corresponsabilidad de la familia, la comunidad y el estado, con la obligación de asistir y proteger la niñez. Para garantizar su Desarrollo armónico e integral en el ejercicio de sus derechos que es prioridad de la administración Municipal hacer realidad los derechos de la niñez y la juventud, en concordancia con los principios constitucionales y la convención de los derechos del niño. Por medio del acuerdo Municipal No 13 de 2001, se institucionalizó el

PLAN DE ATENCION INTEGRAL A LA INFANCIA, COMO POLÍTICA SOCIAL para EL Municipio de Medellín.

El programa de Restaurante Escolar, viene funcionando en el Municipio de Medellín desde hace varios años, siendo necesario adecuarlo e Implementarlo acorde con las nuevas políticas sociales que rigen el Estado a favor de la infancia.

El programa de Restaurante Escolar, podrá dimensionar su alcance a través de convenios y contratos con entidades de reconocida idoneidad, de carácter público y privado.

**ARTÍCULO 2:** El programa de Restaurantes Escolares, es un servicio gratuito de asistencia social y complementación alimentaría, que presta la alcaldía de Medellín, por medio de la secretaria de Solidaridad, mediante los mecanismos de participación comunitaria, donde los padres y/o acudientes de los menores beneficiarios del programa, tendrán parte activa en el funcionamiento del mismo por la autogestión y desarrollo compartido.

El programa deberá seguir directrices dadas por el Consejo de Política Social y Económica, Consejo de política de Infancia y el Plan Nacional de Nutrición 1996-2005 y los lineamientos técnico Administrativo de ICBF

**ARTICULO 3:** TRABAJO EN RED: Con el fin de lograr mayor eficiencia en la Prestación del servicio de RESTAURANTES ESCOLARES, el Municipio de Medellín por intermedio de la Secretaria De Solidaridad, trabajará en Red con otros actores involucrados en la política social , tales como la Secretaría de educación, Secretaría de Salud, Departamento

Administrativo de Planeación del Municipio de Medellín, y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, entre otros.

**ARTÍCULO 4:** COMITÉ TECNICO: EL PROGRAMA DE RESTAURANTES ESCOLARES contará con un COMITÉ TÉCNICO, que será el encargado de velar por el cumplimiento de las directrices generales del programa.

Estará conformado por el secretario de Solidaridad o su delegado, Subsecretario de Asistencia Social o su delegado, Jefe de la Niñez, el Coordinador del programa de Restaurantes escolares, un delegado de la Secretaria de Salud, Educación, Planeación y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

**ARTÍCULO 8:** PARTICIPACIÓN: Los servicios a través DEL PROGRAMA DE RESTAURANTES ESCOLARES, son gratuitos por parte del Municipio de Medellín. Los padres de familia podrán contribuir

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b> <b>Y</b> <b>VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 6 de 15</b>

con una cuota de Participación, que se entenderá como un mecanismo de inclusión comunitaria en el programa, buscando el desarrollo compartido del mismo.

Ahora son contratadas por el consorcio por cada 100 alumnas una procesadora, previa capacitación en el área social, nutricional y de manipulación de alimentos.

Su vinculación está enmarcada dentro de los mecanismos de Participación ciudadana y autogestión comunitaria, razón por la cual esta actividad no genera ninguna relación laboral entre la Administración Municipal y los miembros del grupo procesador.

El Consorcio Salamanca les hace un contrato y él cancela sus Servicios y prestaciones sociales.

## **6. MARCO CONCEPTUAL**

El LICEO JAVIERA LONDOÑO con el fin de ayudar a las alumnas de escasos recursos creo el RESTAURANTE ESCOLAR, gracias a la valiosa colaboración de BIENESTAR SOCIAL DEL MUNICIPIO DE MEDELLIN.

Se inició en el local de Girardot cuando era rectora LA SEÑORA EDILMAGARCIA y empezó como coordinadora la docente Libia Vélez Restrepo.

Según la profesora Libia Vélez, se inició en un rinconcito de la carpintería del colegio, su única dotación un fogón eléctrico, una nevera, unos pocos platos y cubiertos, dos ollas y dos mesas grandes y viejas.

Se empezó una dura labor de volver el sitio agradable y se inicio una rifa de unos pergaminos egipcios que dono Libia Vélez y con la venta de un folleto de cocina de diario que elaboró Libia Vélez, pintamos el salón, y medio lo ddecoramos. El presidente de la asociación de padres Don Javier Vélez de recursos propios me ayudo mucho y otras personas amigas donaron pequeñas cosas y así cada día se volvía el sitio más agradable y mejor dotado.

Un día me llamo la rectora y me dijo que había llamado un señor y que me necesitaba con urgencia por que me iba ayudar en el restaurante.

El me dijo que admiraba mucho lo que estaba haciendo y que quería ayudarme, me pregunto que necesitaba y le dije que mesitas como de cafetería y un ccongelador pero que no me gustaban de segunda y el dijo mañana le envió todo y así sucedió y son las mesas y taburetes que tenemos y el congelador.

Luego varias personas me ayudaron con pequeñas donaciones y así hasta tener el restaurante tan bien dotado que tenemos hoy.

Luego cuando llego de rectora La señora Lilian Patricia Villegas Echavarría, la profesora Libia Vélez encargada del restaurante, inició un programa madres cabeza de familia acompañada por las profesoras Marta Marín y María Oliva Vélez; que consistía en que Libia acompañada por las dos profesoras capacitaba a las madres para que elaboraran artesanías y pudieran venderlas y así mejorar los ingresos familiares.

Luego se hacía un día cultural y las señoras vendían sus productos, los cuales colocaban en toldos para exhibirlos.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR</b> <b>Y</b> <b>VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 7 de 15</b>

Con Doña Blanca Montoya, rectora que llegó en reemplazo de Lilian Patricia, se inició el restaurante en el actual local y ella dio permiso para modificar las instalaciones.

Se habló con el municipio de Medellín y lo remodelaron como está actualmente.

Iniciando en esta nueva sede la profesora Martha Marín, se unió al proyecto de tiempo completo.

Con la llegada de la nueva rectora, quien reemplazo a Doña Blanca Montoya, la señora Cecilia Pacheco; ella también se unió al Proyecto y es en esta administración cuando se consiguió el servicio del vaso de leche.

El jefe de núcleo, el señor Alberto Montoya, colaboró mucho también con el restaurante, donando enseres que actualmente están en e restaurante.

Con el programa de madres cabeza de familia se trabajó cuando estaba de

Rectora Lilian Patricia Villegas Echavarría y en la administración de la doctora Cecilia Pacheco, s0e dieron clases de: CERÁMICA, MACRAMÉ, BISUTERÍA, VELAS LÍQUIDAS, PORCELANICRON, con las profesoras Libia Vélez , Carolina Vélez, Martha Marín y Oliva Vélez; realizándose exposiciones con venta de productos.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 8 de 15</b>

#### **7. CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN:**

- Estar inscritos en el sistema de información de la Secretaria de educación, Matricula en Línea, nutrición
- Atención al 100% de los niños y niñas de los grados de educación inicial y preescolar, atendiendo los grados desde primero a quinto de primaria, según disponibilidad de cupos (lineamientos del ICBF y la Ley de Infancia y Adolescencia).
- Escolares en situación de desplazamiento
- Escolares en nivel de Sisben 1,2 y 3
- Escolares de estratos socioeconómicos 1,2 y 3
- Estudiantes con diagnóstico de riesgo nutricional (bajo peso y/o estatura para la edad) y con dificultades nutricionales reportadas por personal de Salud idóneo para el tema.
- Estudiantes con vulnerabilidad socioeconómicas

#### **8. REGLAMENTO INTERNO DEL RESTAURANTE:**

- Hacer fila y respetar el turno para entrar al comedor
- Observar respeto y consideración con las manipuladoras, coordinadoras, compañeras, y familiares que estén colaborando
- Participación de las madres del comité en el restaurante
- Asistencia por parte de los padres o acudientes a las actividades programadas por el restaurante
- Observar normas de comportamiento en los comedores
- Digerir la totalidad de los alimentos servidos, toda vez que estos son en cantidades moderadas y balanceadas para garantizar una sana nutrición
- Asistir puntualmente a recibir los alimentos de acuerdo con los horarios convenidos.

**Diagnóstico:** Necesidades de la población de estrato 1,2 y 3y desplazados con preferencia a las alumnas de 6, 7 y 8 grado

#### **9. ESTRATEGIAS DEL RESTAURANTE:**

- Reuniones permanentes con el comité de padres de familias, con los representantes de la secretaria de bienestar social con la universidad de Antioquia y con el consorcio Gómez Zuluaga
- Capacitación a madres procesadoras
- Capacitación a padres de familia: sobre manejo de alimentos, valor nutricional y procesamiento adecuado

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 9 de 15</b>

- comunicación permanente entre las coordinadoras del programa, padres de familia, secretaria de bienestar social, universidad de Antioquia y el consorcio
- Control y evaluación permanente de las actividades del restaurante: almacenamiento, procesamiento y presentación de alimentos

## 10. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE

El restaurante escolar de la Institución Educativa Javiera Londoño, perteneciente al Municipio de Medellín, proporciona a la población escolar objeto del proyecto, un complemento alimentario para los días hábiles escolares, mediante suministro semanal de víveres para la preparación en un almuerzo. Este complemento alimentario, va acompañado de actividades de educación nutricional, social, asesoría para la participación comunitaria y seguimiento nutricional de la población.

El servicio de alimentación obedece a los lineamientos nutricionales establecidos por la OMS, FAO, PMA y el Plan Nacional de alimentación 1996 – 2005 y el ICBF como ente rector de los programas de alimentación a nivel nacional y está inscrito dentro de Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

## 11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2015

MES	JORNADA	ACTIVIDAD	LUGAR	OBJETIVO	RESPONSABLE	PARTICIPANTES	RECURSOS
Enero 13 a Enero 20	Mañana Tarde	Publicidad en todos los grupos de la jornada única sobre el servicio del Restaurante Escolar y del Vaso de leche	Institución	Dar a conocer el servicio que presta el Municipio de Medellín todos los colegios oficiales	<b>Municipio de Medellín</b>  <b>Docente María Oliva Vélez Montoya</b>	<b>Comunidad educativa</b>  <b>Manipuladoras del Restaurante y del vaso de leche</b>	Suministro de Víveres todos los jueves y vaso de leche diario con complemento
Enero 21 a Febrero 21	Mañana Tarde	Elaboración de listas con las integrantes de ambos servicios por medio del SIMAT para ser enviadas al Municipio de Medellín	Institución	Clasificar las estudiantes que tendrán derecho a dichos servicios de acuerdo con el estrato, desplazados, incapacitado	Profesora responsable de ambos servicios  colabora la profesora Martha Marín	Estudiantes y profesora responsable	Listas



**PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR  
Y  
VASO DE LECHE**

**Fecha: 27/07/2011**

**Código: FR-DC-04-V01**

**Página: 10 de 15**

				s y bajos recursos económicos pertenecientes a la jornada única grados 6º y 7º			
Febrero 26	Mañana	Aseo de las instalaciones del Restaurante escolar y las bodegas del vaso de leche, de parte de las manipuladoras enviada por el consorcio de Salamanca Y	Institución	Dejar en perfecto estado de higiene las instalaciones para poder iniciar con ambos servicios	Profesora responsable de ambos servicios colabora la profesora Martha Marín	Manipuladoras y profesora responsable	Restaurante, bodega, implementos de cocina.
Febrero 27	Mañana y Tarde	Inicio de ambos servicios: Restaurante escolar y Vaso de leche	NOMBRA MIENTO DE Monitora para reclamar y repartir el vaso de leche en los salones de los grados 6º y 7º de la jornada única. Restaurante escolar a la hora del almuerzo 12.25, donde almuerzan 302 estudiantes pertenecientes a la jornada única de los grados 6º y 7º	Consumir el desayuno en el descanso de la mañana y aprender reglas de etiqueta en el comedor y normas de comportamiento	Profesora responsable de ambos servicios  colabora la profesora Martha Marín  Profesora responsable de ambos servicios  colabora la profesora Martha Marín	Manipuladoras y profesora responsable	Restaurante, bodega, implementos de cocina.
Mes de	Mañana y	Servicio de restaurante y	Instalacion	Nutrición a	Profesora	Estudiantes,	Restaurant

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 11 de 15</b>

Marzo	Tarde	Vaso de leche	es del restaurante y bodega del vaso de leche	estudiantes que lo necesiten y aprender normas de comportamiento, convivencia y reglas de etiqueta en los comedores	responsable de ambos servicios y manipuladoras	manipuladoras y profesora responsable. colabora la profesora Martha Marín	e, bodega, implementos de cocina
Marzo 25	Mañana y tarde	No hay servicio debido a la celebración del Día E	Día E= día de la Excelencia educativa declarada por la secretaria de educación	-	-	-	-

## 12. INICIACIÓN DEL AÑO ESCOLAR FEBRERO 27 DE 2016

Desde el 13 de Enero fecha en que se iniciaron las clases, las estudiantes fueron informadas por cada salón sobre los servicios del Restaurante Escolar y del Vaso de leche. Se enfatizó sobre todo con las estudiantes de los grados 6º y 7º que ingresan nuevas al establecimiento y pertenecen a la jornada única.

Para acceder al servicio del vaso de leche se inscribieron en cada salón con la estudiante nombrada por los directores de grupo. Dichas monitoras elaboraron un listado con las estudiantes que necesitaban de dichos servicios. Junto con el nombre debía ir el número de la Tarjeta de Identidad; sin este requisito no tendría derecho al cupo.

Se tuvo en cuenta también para acceder al servicio tanto del Restaurante como del Vaso de leche a las estudiantes que tenían dichos servicios el año anterior para seguir con la continuidad.

El cupo disponible es de 570 vasos de leche y 302 almuerzos

En cada salón se nombró una monitora para manejar el vaso de leche.

Las Señoras manipuladoras se presentaron el 26 de Febrero para realizar el aseo respectivo en el restaurante y en la bodega del vaso de leche y dar inicio al restaurante el día 27 de Febrero.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 12 de 15</b>

### 13. LISTA DE NECESIDADES PARA EL AÑO 2016

- 2 OLLAS O FONDOS INDUSTRIALES DE 54 LTS., CON TAPAS.
-  1 OLLA O FONDO INDUSTRIAL DE 75 LTS., CON TAPA.
-  2 CUCHARONES MEDIANOS EN ACERO INOXIDABLE.
-  2 ESCURRIDORES DE BASE EN ACERO INOXIDABLE O PLÁSTICO.
-  2 ESPUMADERAS GRANDES EN ALUMINIO FUNDIDO.
-  2 JARRAS PLÁSTICAS, CON TAPA.
-  8 CHAROLES EN ALUMINIO O ACERO INOXIDABLE.
-  4 CUCHILLOS (2 GRANDES PARA PORCIONAR CARNE DE 20 A 30 CMS. Y 2 PARA VERDURAS DE 13.5 A 15 CMS., CON MANGO PLÁSTICO Y EN ACERO INOXIDABLE).
-  1 ESPRIMIDOR DE LIMÓN GRANDE.
-  2 CANECAS PLÁSTICAS GRANDES (110LTS.), CON TAPA.
-  1 BALDE BLANCO PARA EL VASO DE LECHE.
-  6 CANASTILLAS PLÁSTICAS, MEDIANAS.
-  4 ESTIBAS PLÁSTICAS.
-  1 **LICUADORA INDUSTRIAL, VASCULANTE DE 25 LTS.**, RECUERDE QUE LA ACTUAL CUMPLIÓ SU VIDA ÚTIL.
-  1 **REFRIGERADOR VERTICAL DE 22 PIES**, SEGÚN ESPECIFICACIONES EN CORREO ADJUNTO.
-  1 **PELAPAPAS ELÉCTRICO** O EN SU DEFECTO Y DE FORMA PROVISIONAL, 2 PELAPAPAS MANUALES EN ACERO INOXIDABLE.

### 14. ESPACIO UTILIZADO PARA EL RESTAURANTE ESCOLAR 2016

El Restaurante escolar funciona en un espacio ubicado en el piso primero, lado izquierdo, en un salón amplio donde funciona el comedor; con cocina también amplia separada del comedor, donde son elaborados los alimentos por las dos manipuladoras.

Al lado contiguo del restaurante se encuentra otro salón más pequeño donde queda la bodega para almacenar las 1000 bolsas de leche que llega todas las mañanas a las 6.00 para ambas jornadas son repartidas 500 vasos de leche

### 15. HORARIO

El servicio del restaurante se ofrece todos los días hábiles de estudio en el horario del descanso de la jornada de la mañana, hora 9.10, donde las estudiantes disfrutan de un desayuno que las mantiene nutridas y bien alimentadas durante el transcurso de la mañana bajo la modalidad de vaso de leche acompañado de un complemento.

Al medio día 302 estudiantes de la jornada única de los grados 6º y 7º disfrutan de un almuerzo completo antes de entrar a clase, hora 12.25.

El vaso de leche es reclamado por las monitoras de cada salón entre las 8.40 hasta las 9.10, hora en que las estudiantes salen a descanso. Dicho vaso de leche debe ser repartido en cada salón antes de que las estudiantes salgan al descanso.

Estas son sugerencias del Municipio de Medellín y de la interventora de la Universidad de Antioquia.

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 13 de 15</b>

Las monitoras encargadas de reclamar el vaso de leche, hasta la fecha han sido muy responsables. Los docentes saben que existe autorización por parte del Rector para dar permiso para que las monitoras salgan antes de las 9 a.m. a reclamar el vaso de leche para repartirlo a las estudiantes que tienen dicho servicio antes de que toquen para el descanso.

#### 16. ESTUDIANTES BENEFICIADAS

El número de estudiantes beneficiadas es de 302 estudiantes, distribuidas en la jornada única cobijando solo las estudiantes de los grados 6º y 7º, donde se presenta un alto grado de desnutrición.

<b>MATRÍZ DOFA restaurante escolar 2016</b>	
<b>DEBILIDADES</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<p>Algunas estudiantes no consumen ciertos productos y con el descuido de la profesora lo arrojan a la basura.</p> <p>Algunas estudiantes no obedecen la orden de comer calladas en el comedor.</p>	<p>Convenio del Municipio de Medellín con el consorcio de Gómez y Zuluaga, Universidad de Antioquia y secretaria de salud del Municipio.</p> <p>Mejorar el nivel académico de las estudiantes que gozan del servicio.</p> <p>Ayudar a los Padres de familia que carecen de recursos económicos para alimentar bien a sus hijos.</p> <p>Supervisión permanente por parte de dichas entidades</p>
<b>FORTALEZAS</b>	<b>AMENAZAS</b>
<p>Espacio físico adecuado con cocina, comedor y bodega donde se almacenan los alimentos.</p> <p>Buena presentación de las manipuladoras de alimentos.</p> <p>Adquisición de normas de urbanidad, higiene y convivencia por parte de las estudiantes que gozan del restaurante.</p> <p>Cumplimiento de horario de funcionamiento</p> <p>Buena coordinación y asesoría de parte del consorcio Gómez y Zuluaga, Municipio de Medellín, Universidad de Antioquia y el Rector de la institución.</p> <p>Monitoras en cada salón para reclamar el</p>	<p>La falta de colaboración de algunos docentes para que la monitora del salón salga a reclamar el vaso de leche a la hora señalada.</p> <p>No todos los docentes colaboran en los descansos para que las estudiantes no dejen leches tiradas en los corredores.</p>

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 14 de 15</b>

<p>vaso de leche y repartirlo antes de salir al descanso en cada jornada.</p> <p>Mejoramiento permanente en la prestación del servicio</p>	
--	--

## 17. ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS 2015 RESTAURANTE ESCOLAR

### PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. El servicio prestado en el R E lo considera: E, B, R, M

RESPUESTAS: EXCELENTE: 88%  
 BUENO: 4%  
 REGULAR 4%

Por lo tanto se puede concluir que el servicio es de excelente calidad

2. Los alimentos que se consumen en el R E, cumplen las expectativas en cuanto a calidad y cantidad

RESPUESTAS: Sí: 84% No: 14.4%

Por lo tanto se puede concluir que el servicio cumple las expectativas de las estudiantes

3. Los alimentos que se consumen se presentan en buen estado

RESPUESTAS: Sí: 80.4% No: 6%

Por lo tanto se puede concluir que los alimentos se presentan en buen estado

4. El aseo y la higiene del R E, es adecuado

RESPUESTAS: Sí: 94.8% No: 3.6%

Por lo tanto se puede concluir que el aseo y la higiene son adecuados

### ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

1. El Restaurante ; aporta a mejorar el nivel de nutrición

RESPUESTAS: Sí: 88% No: 12%

Por lo tanto se puede concluir que el Restaurante escolar aporta a la nutrición de las estudiantes

2. La nutrición en el RE, ha mejorado el rendimiento académico de las estudiantes

	<b>PROYECTO RESTAURANTE ESCOLAR Y VASO DE LECHE</b>	<b>Fecha: 27/07/2011</b>
		<b>Código: FR-DC-04-V01</b>
		<b>Página: 15 de 15</b>

RESPUESTAS: Sí: 64%      No: 16%

Por lo tanto se puede concluir que el rendimiento académico ha mejorado con el servicio prestado

3. El tiempo destinado para consumir los alimentos es suficiente

RESPUESTAS: sí: 52.8%      No: 4.8%

Por lo tanto se puede concluir que el tiempo del descanso alcanza para ellas consumir el desayuno

4. La profesora encargada del RE, lo administra en forma adecuada

RESPUESTAS: Sí: 100%

Por lo tanto se puede concluir que la profesora que se encarga de su vigilancia lo hace muy bien.

**CONCLUSIÓN GENERAL:** Tanto el servicio del Restaurante Escolar como el del Vaso de leche funcionan de manera Excelente dentro de la Institución.