

CABA \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_

Autorizo a \_\_\_\_\_ DNI : \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ a participar de los **Simulacros de Evacuación** o ante una emergencia que se produzca durante el presente año escolar . Entiendo que el personal docente velará por su seguridad, eximiéndolo de toda responsabilidad en caso que suceda un hecho accidental y fortuito.

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Aclaración

\_\_\_\_\_  
DNI

CABA \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_

Autorizo al Instituto Sara Chamberlain de Eccleston a publicar **fotos y videos** en los que aparezca mi hijo/a, en las páginas del Instituto, donde compartiremos las actividades que vayamos realizando durante todo el año escolar.

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Aclaración

\_\_\_\_\_  
DNI

**NOTIFICACIÓN DEL REGLAMENTO INSTITUCIONAL NIVEL INICIAL**  
**INSTITUTO SARA CHAMBERLAIN DE ECCLESTON A- 427**

Nombre del alumno/a: \_\_\_\_\_

Sala en el **Ciclo Lectivo 202** \_\_\_\_: \_\_\_\_\_

*“Como familia nos notificamos y nos comprometemos a cumplir con el **Reglamento Institucional del Instituto Sara Chamberlain de Eccleston**”*

\_\_\_\_\_  
**Firma madre/padre /tutor**

\_\_\_\_\_  
**Aclaración**

\_\_\_\_\_  
**DNI**

CABA \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_

Autorizo a \_\_\_\_\_ DNI : \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_ a ser **cambiado de ropa** por las docentes en caso de ser necesario, durante el ciclo lectivo.

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Aclaración

\_\_\_\_\_  
DNI

CABA \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_\_\_

**ACTA DE RESPONSABILIDAD SOBRE ALUMNOS QUE UTILIZAN EL SISTEMA DE VIANDAS  
PROVENIENTES DE SUS HOGARES**

Tomando conocimiento de la reglamentación vigente con respecto al sistema de viandas, notifico mi opción por este sistema y me hago responsable de la seguridad e higiene de los alimentos, bebidas, utensilios, recipientes y contenedores que serán enviados, desde la preparación en el hogar hasta su consumo en la escuela.

Retiro una copia de la **Guía de recomendaciones para el manejo adecuado de las viandas**, elaboradas por la **Sub-Gerencia Operativa de Nutrición de la DGSE**, las cuales me comprometo a cumplir.

**Nombre completo del alumno:**

**DNI del alumno:**

**Firma del padre/madre/tutor o encargado:**

**Aclaración:**

**RECOMENDACIONES GENERALES:**

- Comprar alimentos frescos de procedencia segura (adquiridos en establecimientos que cuenten con condiciones adecuadas de higiene y que realicen un correcto manejo de la cadena de frío).
- Los productos alimenticios deberán estar en envases cerrados, con fecha de vencimiento vigente, es importante conservar los alimentos en las condiciones establecidas en su envase para garantizar máxima seguridad.
  - Lavar y dejar secar correctamente los vegetales y las frutas que se utilizarán en las preparaciones.
  - Para elaborar las preparaciones deberán lavarse las manos, con abundante agua y jabón.
  - Mantener limpias las superficies de cocina y utensilios.
- Evitar el contacto de alimentos crudos con cocidos. Este contacto puede ser de forma directa entre alimento crudo - alimento cocido, o de forma indirecta, mano-alimento y/o utensilio-elemento, se deben lavar las manos y/o utensilios que se usaron para preparar alimentos crudos, cuando se quieren manejar alimentos/productos cocidos.
- Durante la preparación no se deben dejar alimentos que requieran refrigeración fuera de la heladera por más de una hora. (Tanto los alimentos que se utilicen como materia prima o los platos terminados).
  - Se recomienda tener especial cuidado con aquellos alimentos que presentan mayor riesgo de contaminación (Ejemplo: carne picada, pescado y preparaciones compradas).
- Asegurar la completa cocción de las carnes, considerando seguro aquel punto en el cual no se observen jugos rosados.
  - Las porciones de comida deberán ser adecuadas para la edad.
  - Moderar el agregado de sal.

### **INDICACIONES PARA LA ELABORACION DE VIANDAS:**

- Se debe transportar la comida en lunchera rígida tipo “heladerita” o en bolso térmico.
  - Los recipientes individuales deberán ser adecuados.
  - Los recipientes y utensilios deben estar limpios y en buen estado.
- En la escuela deben mantenerse las viandas en un lugar limpio, fresco y seco. Se deberá contar con un espacio asignado especialmente para este fin.
  - Al regreso de la escuela se deben higienizar correctamente todos los utensilios, contenedores y elementos enviados en la vianda. Se lavarán con agua caliente y detergente, luego se sanitizarán con una solución de agua con lavandina (5 gotas de lavandina por litro).
  - Los alimentos sobrantes deberán ser desechados.

### **ELEMENTOS QUE SE DEBEN ENVIAR:**

- Los recipientes en los que se envían los alimentos deben permitir ser utilizados como plato. Los tupper para calentar la comida en microondas deberán tener valvula de vapor.
  - Cubiertos adecuados para niños (tenedor y/o cuchara)).
  - Vaso plástico o botella plástica.