

**PROTOCOLO DE  
ACTUACIÓN COVID 19**

**COMEDORES ESCOLARES**

**CATERING LUIS SOSA**



**CURSO 2020-2021**

## **1. Introducción**

Debido a la situación sanitaria en la que nos encontramos nos vemos en el deber de elaborar una serie de medidas protección, prevención e higiene para reorganizar y replantear los pasos a seguir para desarrollar el servicio de comedor en un entorno seguro.

Las medidas se irán actualizando y adaptando a la situación en la que se encuentre la pandemia teniendo siempre en cuenta la distancia social, la limpieza y responsabilidad.

## **2. Pasos a seguir en el desarrollo del servicio de comedor**

En este apartado pasamos a detallar las instrucciones a seguir por el personal del servicio desde que inician la jornada hasta su finalización.

### **2.1 Inicio de jornada**

Desde que el personal accede a las instalaciones deben lavarse las manos durante 40 o 60 segundos

La ropa utilizada durante la jornada de trabajo se lavará y desinfectará a diario, de forma mecánica en ciclos completos de 60 -90 grados.

Los objetos personales se guardarán en el lugar habilitado para ello así como la ropa de calle, calzado y teléfono móvil.

Para el cambio de uniforme se realizarán turnos.

El uso de mascarillas es obligatorio durante todo el servicio.

## **2.2 Transporte de comida al centro**

El acceso a recepción será limitado utilizando gel hidroalcohólico y mascarillas.

Se mantendrá la distancia de seguridad con el transportista y no se compartirá bolígrafo para firma de albaranes.

Limitaremos el tiempo de contacto. La revisión del albarán se hará sin la presencia del transportista y en caso de reclamaciones, serán de forma telefónica.

## **2.3 Almacenamiento de comida y material**

El almacenamiento será de acuerdo con las medidas preventivas habituales según Plan General de Higiene del comedor del centro.

## **2.4 Desarrollo de las funciones del servicio dentro del office**

Delimitaremos los espacios y zonas de trabajo para asegurar distanciamiento social. No intercambiaremos utensilios (cuchillos, cortadores) sin limpieza previa.

El material de oficina empleado (bolígrafos, etc.) serán de uso personal.

El uso de mascarilla será obligatorio en todo momento.

## **2.5 Medidas durante el cocinado**

Las medidas preventivas habituales establecidas en los planes generales de higiene del comedor.

## **2.6 Limpieza de instalaciones y utensilios**

Se realizará ventilación del comedor durante 15 minutos antes del inicio durante la jornada en presencia de los comensales, así como a la finalización del mismo.

La limpieza se desarrollará según lo establecido en los planes generales de higiene del centro, prestando especial atención a la dosificación de desinfectantes.

Se limpiará con mayor frecuencia las zonas con más uso: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.

Se sumergirán los estropajos y bayetas con agua y lejía durante 10 minutos, previa eliminación de materia orgánica.

La limpieza del menaje se realizara en el lavavajillas.

### **3. Medidas a adoptar en el comedor y el patio**

Seguidamente detallamos las medidas a seguir desde la recepción de los comensales hasta salida.

El uso de las mascarillas es obligatorio durante todo el servicio.

#### **3.1 Acceso del personal**

Se recomienda que el personal del servicio de comedor no se aglomere en la entrada del centro para acceder a su puesto de trabajo escalonando así la entrada al mismo o empleando diferentes accesos.

Una vez dentro, se realiza un lavado de manos de entre 40 y 60 segundos de duración, que se repetirá tantas veces como se considere necesario a lo largo de la jornada laboral.

El personal se pondrá la uniformidad, que deberá ser lavada diariamente. Los objetos personales se dejarán en una zona habilitada para ello.

#### **3.2 Acogida de comensales**

En la recepción de comensales es recomendable que sean los monitores y monitoras quienes se trasladen a las aulas a recogerlo para garantizar que el desplazamiento hasta el comedor se realiza de forma segura y sin entrar en contacto con otros grupos estables de convivencia, siguiendo la señalización existente.

Se recomienda escalonar los desplazamientos, o realizarlos por distintos accesos si es posible, para evitar aglomeraciones.

### **3.3 Higiene de manos de comensales**

Es muy importante extremar las precauciones en la higiene de manos, así como disponer de los máximos lavabos posibles para agilizar el proceso, el lavado de manos será entre 40 y 60 segundos de duración para cada comensal.

Asimismo, los comensales deben esperar con la separación pertinente.

### **3.4 Acceso al comedor o aulas**

El acceso al comedor se realizara por grupos, de forma escalonada, manteniendo la distancia de seguridad.

### **3.5 Servicio en la mesa**

Los usuarios de comedor tendrán establecido un asiento fijo siendo recomendable que el monitor/a conozca el lugar de cada uno/a, si es necesario teniendo la información anotada.

Se debe garantizar la distancia mínima interpersonal, en caso de que no pertenezcan a un grupo estable de convivencia.

Si se trata de comensales del mismo grupo estable de convivencia podrán estar sentados en sillas contiguas; su mesa deberá estar a una distancia mínima de 1,5m de la mesa de otro grupo estable de convivencia.

### **3.6 Limpieza y desinfección de las aulas previo uso**

Es necesaria la limpieza y desinfección de mesas de las aulas previa al momento de la comida (mediante agua y lejía).

Ventilación del comedor durante el proceso.

### **3.7 Limpieza y desinfección entre turnos**

Es necesaria la limpieza y desinfección de las mesas y sillas del comedor entre turnos, en caso de haber más de un turno de comida.

Ventilación el comedor durante el proceso.

### **3.8 Recogida de restos y utensilios**

Conviene evitar aglomeraciones en el momento de la retirada utensilios y restos de comida. Para ello, los comensales que lo realicen de forma autónoma se levantarán solo cuando su responsable se lo indique, y luego volverán a su sitio para realizar la salida conjuntamente y bajo la supervisión de su monitor o monitora.

Se deberá asegurar que no coinciden comensales de grupos estables de convivencia distintos en la zona de retirada.

A los comensales que no sean autónomos en la retirada de utensilios y restos de comida, el personal será quien se encargue de realizar esta tarea, mientras ellos permanecen sentados.

Se dispondrá de cubos de basura de accionamiento no manual.

#### **4 Medidas a adoptar al finalizar la ingesta de la comida.**

En este apartado se especifican las medidas adoptadas para minimizar el riesgo durante el tiempo que existe desde la salida del comedor hasta la entrega de los comensales a sus familiares o personal de servicios complementarios.

##### **4.1 Tiempo libre y actividades**

Debido a las circunstancias en las que nos encontramos primará la necesidad de la recogida de los menores en cuanto finalice la ingesta de la comida. Durante el tiempo que transcurre desde la finalización de la ingesta hasta la recogida de los menores se recomienda realizar todas las actividades al aire libre, delimitando zonas de patio por grupos de estables, estando cada grupo supervisado por un monitor o monitora responsable.

En todo momento se priorizará la seguridad y salud del grupo, por encima del aprendizaje y/o diversión.

##### **4.2 Entrega de comensales a las familias / profesorado**

Para evitar las aglomeraciones en el momento de la entrega de comensales a las familias o al personal autorizado, se recomienda que se realice de forma escalonada o por distintos accesos si es posible.

Es importante identificar las zonas de recogida de cada grupo.



## **5 Gestión de casos**

Es necesario establecer con el centro un aula para llevar al usuario que presenta síntomas.

Se deberá informar, en primera instancia, a la persona del centro designada para este fin, informar a los familiares del comensal y seguir las instrucciones del centro de atención primaria.

## **6 Bibliografía**

- Guía para la organización escolar 2020-2021  
Consejería de Educación y Deporte. Agosto 2020