



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN COMEDOR ESCOLAR

COLEGIO A. E. EUROPA

1º PUESTA A PUNTO

LIMPIEZA

PLAN HABITUAL

- AL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN HABITUAL DENTRO DE NUESTRAS COCINAS CONTRA CUALQUIER TIPO DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, SE INCREMENTA ESPECIALMENTE EN LOS CAMBIOS DE TURNO DE COMEDOR Y HACIENDO HINCAPIÉ EN PUNTOS CLAVE COMO: POMOS, PASAMANOS, MESAS, SILLAS...

UTILIZAMOS PRODUCTOS ESPECÍFICOS CON EFECTIVIDAD CERTIFICADA CONTRA EL COVID-19

MENAJE

- EL LAVADO DEL MENAJE EN NUESTROS EQUIPOS DE LAVAVAJILLAS GARANTIZA SU CORRECTA DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA.
- POSTERIORMENTE, DICHO MENAJE ES CORRECTAMENTE ALMACENADO EVITANDO CONTAMINACIÓN
- NO SE PERMITE LA ENTRADA Y/O SALIDA DEL MENAJE DE LA ZONA DE COMEDOR.

RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

EXTREMA PRECAUCIÓN

- SE LIMITARÁ AL MÁXIMO EL ACCESO DE PERSONAS AJENAS A LA ACTIVIDAD DEL CENTRO.
- UNA ÚNICA PERSONA RECIBE A TODOS LOS PROVEEDORES EN UN ÁREA DESTINADA A ESE FIN.
- LOS PRODUCTOS SON DESPROVISTOS DE EMBALAJES Y DESINFECTADOS ANTES DE ENTRAR A LA ZONA DE COCINA, SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA ALIMENTO.
- LOS RESIDUOS SON DESECHADOS EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. EL PERSONAL REALIZA ESTA TAREA UTILIZANDO EPIS.
- AL FINALIZAR ESTA TAREA, SE PROCEDE AL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS.

NUESTRO PERSONAL

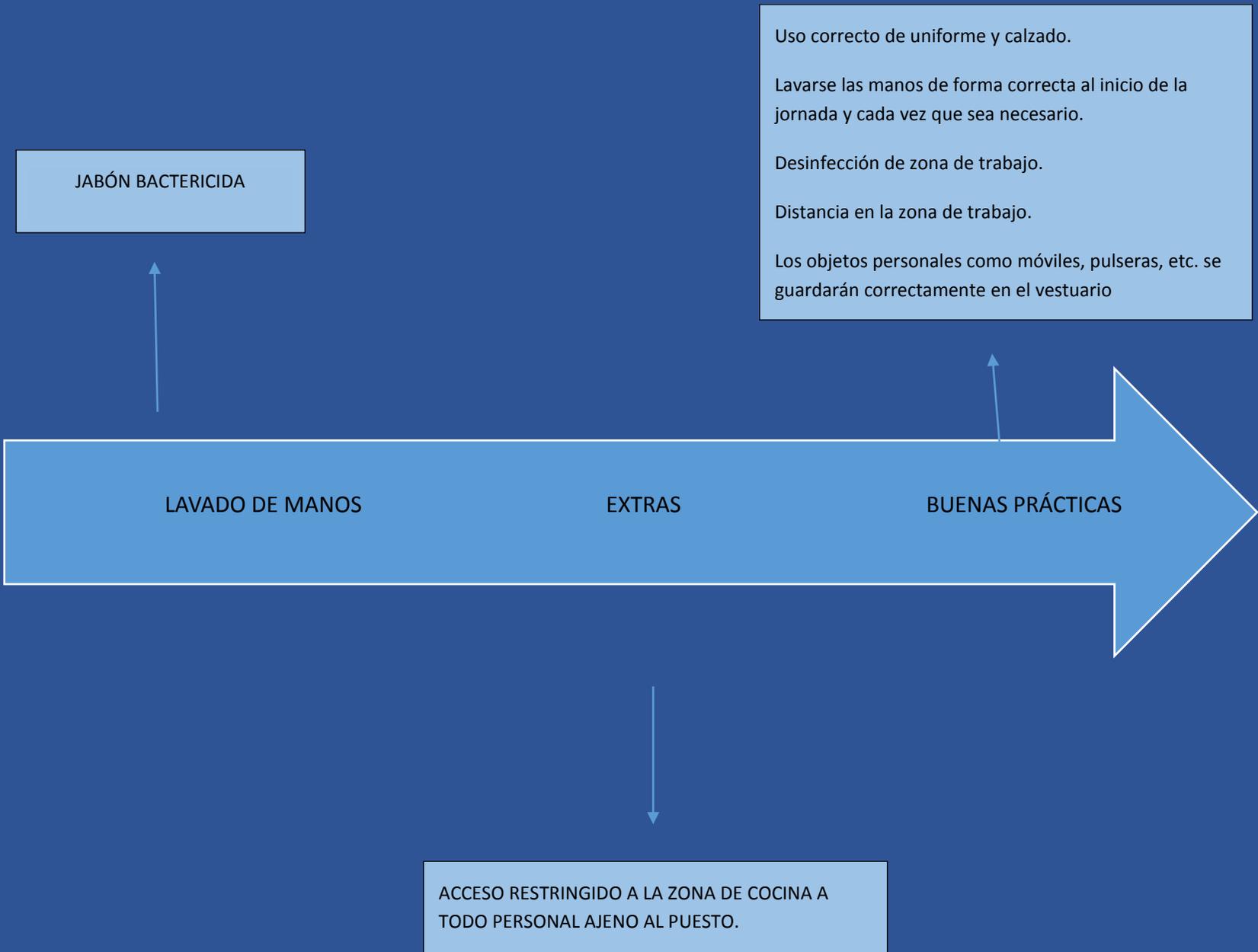
TODO EL PERSONAL DE COMEDOR HA RECIBIDO LA FORMACIÓN NECESARIA PARA ATENDER LA SITUACIÓN ACTUAL.

ADEMÁS

A.E. EUROPA TIENE DESIGNADO UN COORDINADOR COVID-19 RESPONSABLE EN CASO NECESARIO DE ACTUACIÓN.

- Se ha establecido una organización de tareas de manera que cada empleado tiene asignada una zona de trabajo determinada donde seguirán las medidas estipuladas de limpieza, desinfección y distancia necesarias.
- Se han establecido turnos de personal de manera que el amplio horario de vigilancia y comedor quedan reforzados en todo momento.
- Los trabajadores siguen un protocolo de lavado y desinfección de uniforme.
- Todo el personal lleva EPI tal y como establece la normativa para asegurar su protección y la de los alumnos.

EN COCINA Y SALA



SERVICIO DE COMEDOR

MEDIDAS DE HIGIENE

- MASCARILLAS DEL ALUMNADO:
LOS ALUMNOS TENDRÁN LA MASCARILLA PUESTA HASTA EL MOMENTO DE LA INGESTA. CUANDO TERMINEN DE COMER, SE LAS COLOCARÁN NUEVAMENTE.
- LAS MASCARILLAS SE GUARDARÁN EN UN PORTAMASCARILLAS, SOBRE DE PAPEL, BOLSITA, ETC. PARA EVITAR DEPOSITARLA ENCIMA DE LA MESA.

ENTRADA AL COMEDOR

- LOS ALUMNOS PROCEDERÁN AL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS EN LOS PUNTOS DESTINADOS A TAL FIN.
- ACCEDERÁN SIEMPRE CIRCULANDO POR SU DERECHA Y RESPETANDO LA DISTANCIA.

SERVICIO DE COMEDOR

AFORO

- DISMINUYE LA CAPACIDAD DE AFORO POR LO QUE SE REALIZARÁN DIFERENTES TURNOS DE COMIDAS.
 - SE MANTIENEN LOS GRUPOS DE CONVIVENCIA DE LAS AULAS.
 - SE HAN DISPUESTO MESAS CON 1,5 m DE SEPARACIÓN ENTRE LOS ALUMNOS.
 - CADA ALUMNO TIENE ASIGNADO SU SITIO.
 - SE DEJA LA DISTANCIA NECESARIA DE SEPARACIÓN ENTRE MESAS.
- SE PROCEDERÁ AL LAVADO DE MANOS TRAS LA COMIDA.

SERVICIO DE MESA

- PLATOS: SE SIRVEN ANTES DE QUE EL ALUMNO ENTRE AL COMEDOR.
- AGUA Y PAN: SE SIRVEN EN LA MESA Y SE RELLENA SOLO POR EL PERSONAL.
- EQUIPAMIENTO PARA SERVIR: CARROS, BANDEJAS, ETC. SE ESTÁ ESTUDIANDO EL CAMBIO DE EQUIPAMIENTO COMO BANDEJAS INDIVIDUALES.

FILTROS HEPA

- SE HAN INSTALADO FILTROS HEPA CON TODOS LOS CERTIFICADOS DE CALIDAD, LIBRES DE OZONO, 100% SEGUROS.
- ELIMINA ALÉRGENOS, CONTAMINANTES AMBIENTALES Y PATÓGENOS DEL TIPO COV Y OTROS VIRUS Y BACTERIAS TANTO EN AMBIENTE COMO EN LAS SUPERFICIES.



TIEMPO DE OCIO

CUANDO HEMOS
TERMINADO

DE
COMER

- Se accederá al patio por la derecha (pasillo contrario de bajada).
- El patio está delimitado por cursos y grupos de convivencia.
- Se suspenden deportes de contacto.
- Si por causas climatológicas no es posible el uso del patio, se habilitarán zonas que permitan mantener la distancia de seguridad, como el gimnasio.
- Se trabajarán actividades educativas relativas a la higiene y prevención del contagio en el comedor.