

**PROTOCOLO DE MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN
DEL COVID-19 EN COMEDORES ESCOLARES PARA
EL CURSO 2020-2021**

FIRMADO RESPONSABLE ASIGNADO COVID-19:

NOMBRE Y APELLIDOS:

Contenido:

- 1.- Objetivo
- 2.- Generalidades
- 3.- Medidas a adoptar durante el servicio de comedor
- 4.- Medidas a adoptar en tiempo libre
- 5.- Entrega de los comensales a las familias o profesores
- 6.- Gestión de casos
- 7.- Formación del personal
- 8.- Documentos de referencia

1. Objetivo

Como ya es sabido por todos, la pandemia **COVID-19**, ha supuesto la necesidad de implantación de medidas de prevención y protección en todas las áreas de la sociedad y en especial en la que nos ocupa que es la de la educación y, en consecuencia una reorganización de todas las actividades para poder desarrollarlas de una manera segura.

Por todo ello el objetivo de este protocolo es evitar que el normal desarrollo de la actividad de servicio de comidas en comedores escolares suponga un riesgo añadido al contagio, difusión y dispersión del virus **COVID-19** a todas las personas que participan en este servicio.

Para ello, GRUPO GALEGO CATERIING ARELAS de cara al nuevo curso 2020-2021 que en breve daremos comienzo, hemos tomado en consideración todas las recomendaciones de las autoridades sanitarias y educativas, así como otras específicas del sector. Dichas recomendaciones se engloban en 4 medidas básicas:

- Distanciamiento social
- Responsabilidad social
- Limpieza, desinfección y ventilación de instalaciones y medios
- Gestión óptima de casos

Todas estas medidas se actualizarán cuando sea necesario según la situación epidemiológica del momento.

Estamos convencidos de que con la ayuda de todos (anpas, administraciones públicas, profesores, niños, catering...) conseguiremos un entorno escolar seguro.

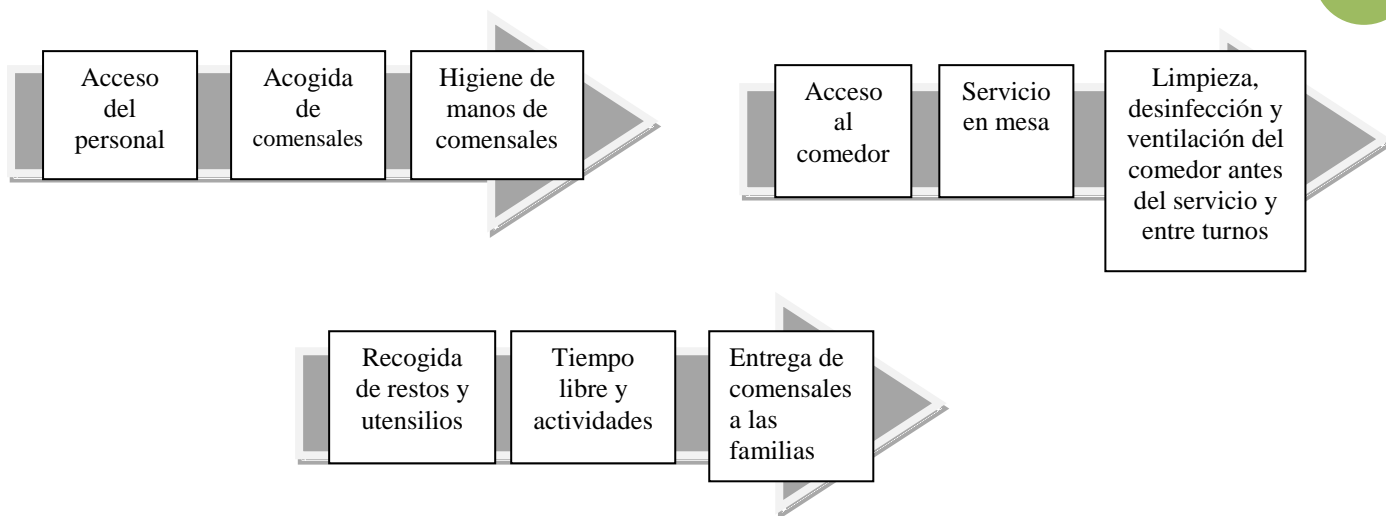
2. Generalidades

Con respecto a la primera medida comentada en el apartado anterior, el distanciamiento social, aparece una nueva figura en la organización que son los denominados **grupos estables de convivencia** que podrían interactuar sin necesidad de mantener la distancia interpersonal de 1,5 metros, pero siempre evitando el contacto con otros grupos. Este sería un punto de partida

a la hora de organizar los grupos de comensales, espacios para comer y zonas para el tiempo libre.

Este protocolo responde a un marco común que podrá ser adaptado según las peculiaridades de cada centro.

DIAGRAMA DE FLUJO DE COMEDOR



3

3. Medidas a adoptar durante el servicio de comedor

A continuación detallamos todas las medidas o recomendaciones a tomar desde el inicio del servicio con la recogida o acogimiento de los comensales hasta la salida al patio o a la realización de cualquier actividad.

3.1 Acceso del personal (monitores y personal de apoyo):

Todo el personal, diariamente y antes de acudir a su puesto de trabajo, deberá realizar una toma de temperatura y registrarlo en el documento correspondiente (Anexo 1) archivado en el comedor y siempre a disposición de las autoridades sanitarias o de la empresa. SIEMPRE que presente alguna sintomatología propia del **COVID-19** no deberá acudir a su puesto de trabajo e informar a la empresa y a las autoridades sanitarias.

Es recomendable que en la medida de lo posible el personal entre de manera escalonada para evitar aglomeraciones.

Una vez en el comedor, se realizará un lavado de manos eficaz (entre 40 y 60 segundos de duración) que se repetirá siempre que sea necesario a lo

largo de todo el servicio, pudiendo reforzarse con el uso de gel hidroalcohólico.

El personal se vestirá el uniforme, que deberá traer limpio de manera diaria, y dejar los objetos personales en el lugar asignado para ello.

Es muy importante destacar el **USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA DURANTE TODO EL SERVICIO**

4

3.2 Recogida de comensales

En este proceso es importante que los niños no acudan sólo al comedor para garantizar que el desplazamiento se realiza de forma segura sin contacto con otros grupos o respetando la distancia de seguridad de 1,5 metros. Por lo tanto, deberá haber un acuerdo previo entre el centro y GRUPO GALEGO CATERING ARELAS para saber si este acompañamiento será realizado por los monitores o por los profesores. Además sería recomendable que lo hicieran de manera escalonada para evitar aglomeraciones.

3.3 Higiene de manos de comensales

Es muy importante inculcar a los niños la importancia de un buen lavado de manos. Para ello, se dotará de cartelería al lugar asignado a tal fin, para que de una manera gráfica los comensales hagan dicho lavado de una manera eficaz (40-60 segundos de duración), siempre intentando evitar aglomeraciones viendo la posibilidad de disponer de los máximos lavabos posibles, así como señalizando la zona de espera.

3.4 Acceso al comedor

Para acceder al comedor consideramos conveniente **escalonar los horarios** de entrada de tal manera que cada grupo estable de convivencia no coincida con otros grupos.

Los comensales deberán acceder con la mascarilla correctamente colocada, se sentarán en el lugar asignado y esperará a que le sirvan el primer plato. En ese momento, retirarán la mascarilla y la guardarán en un estuche o carpeta para tal fin (nunca se dejará la mascarilla sobre la mesa o silla).

3.5 Servicio en la mesa

Al inicio del servicio y antes de que los comensales se sienten, los servicios ya deberán estar montados (mantel individual, cubertería, servilleta, pan y vaso de agua), los menús serán emplatados en cocina por los monitores y el servicio debe de ser lo más dinámico posible para evitar demoras entre platos. En caso contrario, los comensales deberían colocarse nuevamente la mascarilla hasta que le sirvieran el siguiente plato.

OJO!! LOS MONITORES O PERSONAL DE APOYO SERÁN LOS ÚNICOS QUE PODRÁN MANIPULAR LA COMIDA, ASÍ COMO LOS ÚTILES O MENAJE NECESARIOS PARA EL INICIO DEL SERVICIO.

5

Sería conveniente aumentar el número de turnos para reducir el aforo del comedor, así como utilizar espacios colindantes (siempre cumpliendo con la distancia de 1,5 metros) o mamparas de como mínimos 0,60 metros de altura colocadas sobre el mesado, sin tener que respetar así la distancia de seguridad.

En la medida de lo posible, los comensales deberán sentarse en el comedor agrupados por aula y siempre en el mismo sitio (colocación de pegatina en la silla con el nombre completo y aula), preferentemente en zigzag manteniéndose de esta manera la continuidad del grupo de pertenencia además de facilitar el rastreo en caso de contagio.

Durante la duración del servicio, es importante que los comensales no se levanten de su sitio en ningún momento levantando la mano siempre que necesiten consultar o pedir algo.

3.6 Limpieza y desinfección del comedor antes del servicio y entre turnos

Es necesario realizar una limpieza y desinfección de las mesas y sillas del comedor antes del servicio así como entre turnos en el caso de que los haya. Estas tareas serán ejecutadas por personal cualificado contratado para tal fin por el propio centro, o por los monitores en el caso de que se haya pactado con la empresa.

Siempre que el clima lo permita se deberá ventilar el comedor durante el servicio.

3.7 Retirada de restos y utensilios

En los comedores dónde sean los comensales los que recogen su servicio y desechan los restos de comida deberán hacerlo de manera ordenada y siempre contando con el permiso del monitor responsable, volviendo a su sitio hasta que el monitor le indique que es la hora de salida, controlando siempre que en el lugar destinado a la retirada no coinciden con otros grupos o mantienen la distancia.

Cuando sean los monitores los encargados de realizar este trabajo, los comensales permanecerán igualmente sentados hasta que sea la hora de salir.

El comedor debe de estar dotado de cubos de basura con tapa y de accionamiento no manual.

4. Medidas a adoptar en tiempo libre

Se recomienda en la medida de lo posible que el tiempo libre pueda desarrollarse al aire libre, delimitando zonas del patio por aula o grupo estable de convivencia, siempre supervisados por un monitor. En el caso de que el clima no lo permita y tengan que quedarse en el comedor, no está permitido que los comensales compartan juguetes, libros, pinturas, etc.

Consideramos conveniente para evitar contagios que cada niño traiga de su casa diariamente una bolsa con sus pertenencias (debidamente etiquetadas con el nombre).

5. Entrega de los comensales a las familias o profesores

Con el fin de evitar aglomeraciones, es importante que la entrega de los comensales a las familias o profesores se haga de manera escalonada o en distintas zonas, señalizando mediante cartelería las zonas de entrega.

6. Gestión de casos

En cada centro se aconseja disponer de un espacio aislado donde llevar a un usuario que presente algún síntoma compatible con el **COVID-19** y los monitores deben ser conocedores de dicho espacio. En ese caso se informará primero al responsable del centro, y este a su vez deberá informar a las familias y a las autoridades sanitarias.

Tanto el comensal como todas las personas que lo acompañan deben de ponerse la mascarilla en todo momento

7. Formación del personal

Todo el personal de comedor recibirá formación continuada y actualizada en dicha materia.

En el caso de que el centro disponga de medidas especiales, éstas se facilitarán a GRUPO GALEGO CATERING ARELAS, con el fin de ser revisadas y difundidas con el resto del personal.

8. Documentos de referencia

OMS: COVID-19 y seguridad alimentaria: Guía para empresas de alimentación

MINISTERIO DE SANIDAD: Productos virucidas autorizados en España

MINISTERIO DE SANIDAD: Medidas para la prevención de contagios del COVID-19

XUNTA DE GALICIA: Actualización de las recomendaciones sanitarias del comité clínico al Protocolo del 22 de Julio de adaptación al contexto del COVID-19 en los centros de enseñanza no universitarios de Galicia para el curso 2020/2021



ANEXO 1

Registro control diario de temperatura corporal para monitores/as y personal de apoyo

Centro:

8

FECHA	NOMBRE EMPLEADO	Tª