



PLAN DE COMEDOR E LIMPEZA.

En cociña/servizo:

- Limpeza de mans cada 60 minutos con xel.
- Utilización de mascarilla en todo momento.
- Non compartir equipos de traballo con outras persoas.
- Ao rematar o día hai que proceder a un lavado en profundidade da cociña/mesa de servizo con material virucida.

Organización do comedor:

- Non se permite o autoservicio de alimentación.
- Non se permite a exposición de cubertería.
- Aceite, vinagre, sal.... serán monodosis ou serán servidos pola mesma monitora.
- No momento do servizo tanto o personal como os usuarios deben levar máscara.
- Ten que haber un xel dispensador na entrada e saída do comedor.
- A organización das mesas deberá terse en conta os grupos preasignados polo colexio e organizar o servizo en base a eses grupos. Sempre cunha separación mínima de 1,5 metros.
- Non está permitido que o monitorado axude a inxerir comida aos nenos.

LIMPEZA.

- Utilizaranse desinfectantes como dilucións de lixivia (1:50) recentemente preparada ou calquera dos desinfectantes con actividade virucida que se atopan no mercado e debidamente autorizados e rexistrados. No uso dese produto respectarase as indicacións da etiqueta.
- Tras cada limpeza, os materiais empregados e os equipamentos de protección utilizados desbotarase de xeito seguro, e procederase posteriormente ao lavado de mans
- Débense realizar tarefas de ventilación periódica nas instalacións e, como mínimo, de forma diaria e durante o tempo necesario para permitir a renovación do aire.

Limpeza de comedor

- Mesas e sillas: desinfectado antes e despois de cada uso.
- A cubertería deberá estar tapada e individualizada, non pode ser de autoservicio. Recomendase facer un paquete de cuchillo, tenedor, cuchara e servilleta.
- O chan só é necesario limpalo ao final de cada uso con material autorizado ou lixivia.

OUTRA LIMPEZA.

- Limpeza de material de uso frecuente. A limpeza será de 2 veces ao día. Unha na metade do día e outra en profundidade ao rematar a xornada.
- Papeleiras: deberán utilizarse preferiblemente papeleitas de pedal con bolsa, senón é posible abertas e con bolsa. Hai que recollelas diariamente, con guantes só para a extracción de bolsa e aplicar produto virucida na mesma.

INDICACIÓNS A PERSONAL.

- ✓ Deberán medirse a temperatura antes de acudir a traballar..
- ✓ Si se ten máis de 37 grados non acudir a traballar.
- ✓ Limpeza do uniforme diaria e en auga quente

SINALIZACIÓN NO COMEDOR

- Utiliza máscara salvo para comer.
- Utiliza o xel.
- Non compartas obxectos nin comida.
- Mantén a distancia de seguridade.
- Sigue as nosas indicacións.