



ANEXO 3: PROTOCOLO DE ACTUACIÓN COMEDOR COVID-19

COLEGIO NTRA. SRA. DE LA CONSOLACIÓN
VILLACAÑAS



INDICE

1. Medidas de prevención
 - 1.1. Medidas generales de higiene
 - 1.2. Plan de limpieza
2. Medidas organizativas de los comedores
 - 2.1 Aforo y distanciamiento físico.
 - 2.2 Medidas específicas a la entrada del comedor
 - 2.3 Medidas específicas en sala de comedor
 - 2.4 Medidas específicas en zona de cocina
3. Normas de actuación en caso de sospecha y/o confirmación de posibles afectados
4. Medidas en tiempo libre y actividades.

1. MEDIDAS DE PREVENCIÓN

1.1. MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE

Con carácter general, **se reforzarán los mensajes y cartelería** recordando los comportamientos, distancia de seguridad y medidas de higiene que se relacionan a continuación:

2

- **LAVADO DE MANOS** Los usuarios del comedor deberán lavarse las manos obligatoriamente al inicio y al final de cada comida y tras ir al baño. Se dispone de dispensadores de geles hidro-alcohólicos.
- **DISTANCIAMIENTO SOCIAL:** Se favorecerá el distanciamiento físico de todas las personas (comensales y trabajadores).
- **USO DE MASCARILLAS:** El uso de mascarilla será obligatorio a partir de seis años, salvo cuando permanezcan sentados en el tiempo que dure la comida.

1.2. PLAN DE LIMPIEZA:

1.2.1 LIMPIEZA Y DESINFECCION:



- Se realizará una ventilación natural durante 15 minutos en el momento de la limpieza y desinfección del establecimiento, al inicio del servicio de comedor y al finalizar el servicio.
- Se realizará una limpieza y desinfección de las mesas y sillas de comedor, previa al momento de la comida y tras la finalización del servicio.
- Se intensificarán las tareas de limpieza y desinfección de elementos susceptibles de ser agarrados o utilizados con frecuencia: pomos y manecillas de puertas y ventanas, barandillas, pasamanos, interruptores, superficies que se tocan de electrodomésticos, de mesas, sillas y otros muebles, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos etc.
- Se realizará la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.
- La vajilla se desinfectará en lavavajillas a 82°C.
- Se realizará la limpieza con agua y jabón. Posteriormente se realizará la desinfección con productos virucidas autorizados en España por el Ministerio de Sanidad.
- Se utilizarán guantes y ropa destinada a limpieza. Se utilizarán paños distintos para la desinfección. Al terminar se lavarán bien los materiales usados, dejándolos secar y se procederá a la limpieza de manos.

1.2.2 LIMPIEZA DE TEXTILES

- Los textiles "sucios" se recogerán, se meterán en una bolsa y se cerrará hasta su tratamiento en la lavandería.
- Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles "sucios" se lavarán a >60°C.

2. MEDIDAS ORGANIZATIVAS DEL COMEDOR:

2.1. AFORO Y DISTANCIAMIENTO FISICO.

- El aforo máximo del comedor escolar será el que permita establecer una distancia entre comensales de 1.5 m. para ello se dejarán los asientos libres necesarios.
- La distribución de mesas garantizará la distancia de al menos 1,5 metros entre ellas.



- Los requerimientos anteriores podrán excepcionarse cuando los comensales sean parte de un grupo de convivencia estable. Estos grupos deberán tener delimitada una zona específica en el comedor, que asegure una distancia entre el grupo, el resto de grupos, y el resto de comensales de metro y medio.
- Se mantendrán abiertas las puertas para evitar que los alumnos las toquen.
- Los monitores del servicio de comedor recogerán de sus aulas al alumnado que no sea independiente y lo acompañarán hasta el comedor, dejándolo sentado en sus puestos.
- La admisión de nuevos usuarios para un mes completo, a lo largo del curso, quedará a expensas de la existencia de plazas vacantes suficientes.
- No se permitirá la figura del usuario no habitual de comedor en el curso 2020-2021.

2.2. MEDIDAS ESPECIFICAS EN SALA DE COMEDOR.

- Se realizará la limpieza y desinfección de las mesas/sillas/aparadores antes de la apertura del comedor, entre servicios y al finalizar.
- Se reducirá el tiempo de exposición ambiental de cubiertos y vajilla, hasta su uso.
- Habrá dispensadores de geles desinfectantes en la sala.
- La comida se servirá siempre en bandejas individuales y no podrá ser compartida entre los participantes. Se evitarán los utensilios de uso compartido (bandejas, cestas de pan..), pero se podrán utilizar jarras de agua que serán servidas por los cuidadores.

2.3. MEDIDAS ESPECIFICAS EN LA COCINA:

- Reorganización de los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Se ventilará 15 minutos antes del inicio y 3 veces durante la jornada. Se encenderá la campana extractora el mayor tiempo posible para facilitar la renovación del aire.
- No se intercambiarán utensilios sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla siempre que haya más de una persona.
- Se incrementará la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios en lavavajillas ($T^a > 82^aC$).
- Limpieza y desinfección de las superficies.
- Se sustituirán las bayetas y paños de cocina por papel. Los estropajos deben sumergirse diariamente en una solución de agua y lejía durante 10 minutos



y semanalmente se desecharán.

- Proteger de la exposición ambiental:
 - ✓ Todos los utensilios que van a estar en contacto con alimentos y que no van a someterse a tratamiento térmico.
 - ✓ El menaje (vajilla/cubertería) y utensilios de cocina cuando no se estén utilizando. De no ser posible, proceder a la limpieza antes de su uso preferiblemente en lavavajillas u otras medidas que sean efectivas.
 - ✓ Todos los alimentos hasta el momento de su procesado.
 - ✓ Utilizar sistemas con tapa o dispensadores para sal o especias.

3. NORMAS DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA Y/O CONFIRMACIÓN DE ESTAR AFECTADO POR EL CORONAVIRUS

- Si un alumno/a o miembro del personal presenta sintomatología compatible con infección respiratoria aguda como fiebre, tos o dificultad respiratoria de inicio súbito, se seguirá el protocolo establecido en la guía de inicio de curso 20/21. A tal efecto, el centro informará a los responsables y trabajadores del servicio de comedor, del protocolo a seguir, y de las instalaciones a las que debe llevar, en su caso, a la persona sospechosa.
- Los y las trabajadoras dispondrán de stock suficiente de los equipos de protección individual (EPI)

5

4. MEDIDAS EN TIEMPO LIBRE Y ACTIVIDADES

- En el tiempo de espera entre la salida de comedor y la entrega a sus familiares, se recomienda realizar actividades al aire libre, delimitando zonas de patio específicas para los grupos de convivencia estable y para el resto de grupos, garantizando la distancia entre los participantes.
- La entrega a los familiares se realizará evitando aglomeraciones y fuera del colegio, las familias no entrarán al recinto escolar, el monitor los acercará a la puerta cuando estos vengán a recogerlos.

