PROTOCOLO COMEDOR
COLEGIO MONTERREY

PROTOCOLO COMEDOR

COLEGIO MONTERREY

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

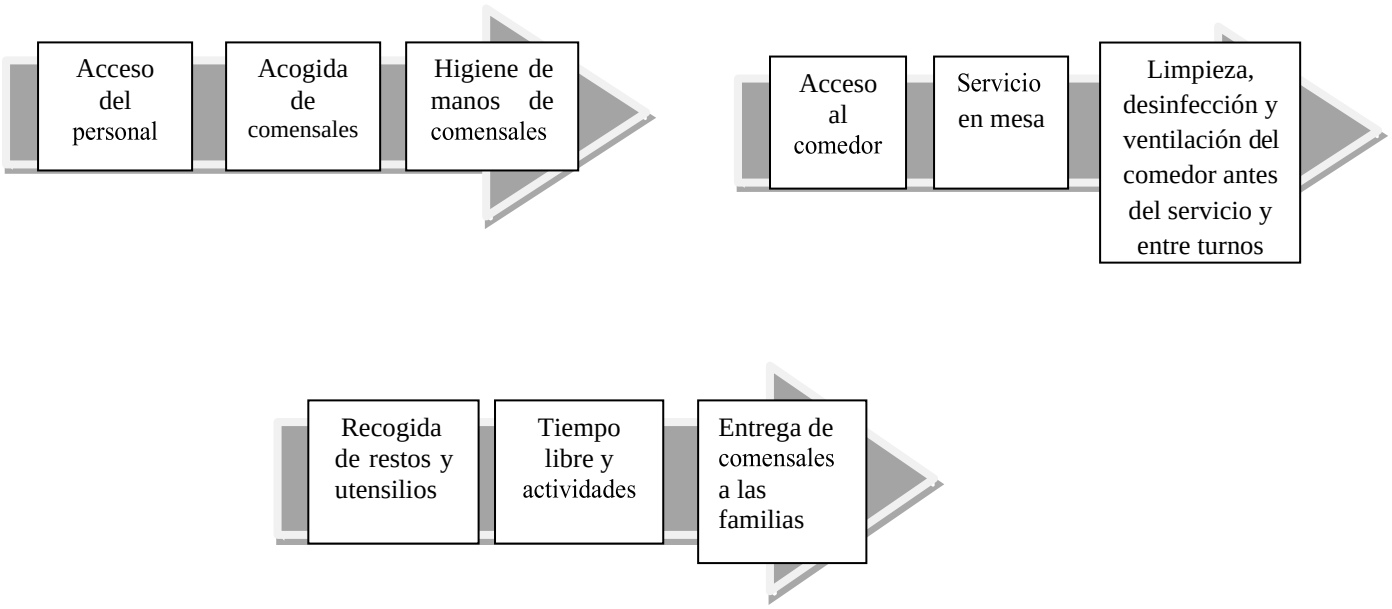
1. Objetivo

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

2. Generalidades

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

DIAGRAMA DE FLUJO DE COMEDOR



3. Medidas a adoptar durante el servicio de comedor

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 . SIEMPRE que presente alguna sintomatología propia del COVID-19 no deberá acudir a su puesto de trabajo e informar.

Antes de acceder al comedor, se realizará un lavado de manos eficaz (entre 40 y 60 segundos de duración) que se repetirá siempre que sea necesario a lolargo de todo el servicio, pudiendo reforzarse con el uso de gel hidroalcohólico.

Es muy importante destacar el uso obligatorio de mascarilla durante todo el servicio.

3.2 Recogida de comensales

El desplazamiento se realiza de forma segura sin contacto con otros grupos o respetando la distancia de seguridad de 1,5 metros. Este acompañamiento será realizado por los profesores que están en el aula a última hora. Además se hará de manera escalonada para evitar aglomeraciones.

3.3 Higiene de manos de comensales

Los comensales harán dicho lavado de una manera eficaz (40-60 segundos de duración), supervisados por el profesor.

3.4 Acceso al comedor

Para acceder al comedor los horarios de entrada estarán escalonados, ya que los alumnos saldrán a distinta hora del aula, 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 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. 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.

Para reducir el aforo del comedor los alumnos de infantil comerán en el aula de 5 infantil tanto los fijos como los eventuales y habrá un comedor para fijos y otro para

eventuales, siempre cumpliendo con la distancia de 1,5 metros .

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 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.

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

3.7 Retirada de restos y utensilios

Los comensales permanecerán igualmente sentados hasta que sea la hora de salir, mientras se recoge su servicio.

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 de descanso pueda desarrollarse al aire libre, delimitando zonas del patio por 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.

5. Entrega de los comensales a las familias

Con el fin de evitar aglomeraciones, se habilitarán distintos horarios y en distintas zonas de entrega.

Horarios de entrega para infantil y primaria 15:00 15:30 16:00, zona de entrega puerta del patio.

Los alumnos que se puedan ir solos tienen que entregar una autorización firmada al tutor.

No se abrirán las puertas fuera de estas horas, por motivos de organización.

6. Gestión de casos.

Se aplicará el protocolo establecido en el centro.

ANEXO 1

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

Centro:

FECHA	NOMBRE EMPLEADO	Tª