



## PROTOCOLO COMEDOR ESCOLAR

a. Se organizará de acuerdo con la disponibilidad de las instalaciones del centro y el número de comensales, de modo que se reduzca el riesgo sanitario. Para ello se tendrá en cuenta lo siguiente: la asistencia al recinto del comedor escolar se organizará respetando los grupos de convivencia estable integrados por los alumnos pertenecientes a un grupo/unidad escolar. La distancia en el recinto del comedor escolar entre distintos grupos de convivencia será de 1,5 metros.

En los periodos anterior y posterior al servicio de alimentación y que forman parte del servicio de comedor, se procurará igualmente mantener el distanciamiento entre los grupos de convivencia.

b. Los utensilios de comida (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por el alumnado y personal del centro, así como el material que se utilizan en las cocinas, deben ser lavados en el lavavajillas de la forma habitual. No es necesario utilizar guantes de goma estériles.

c. El personal de cocina será quienes sirvan los platos y eviten que los usuarios puedan tocar nada más que sus bandejas. Se colocará una mampara de separación entre el personal y los comensales.

d. No se dejará a los alumnos servirse el agua de las jarras, lo realizará el auxiliar del comedor ayudándose de una servilleta. Se retirarán los saleros, botellas de aceite y vinagre de uso común, y sustituirán por envases monodosis, facilitados en el momento del servicio.

e. La eliminación de servilletas se realizará en un cubo con tapa, siempre que sea posible, y con una bolsa de plástico en su interior. Tras la eliminación de la servilleta de papel, es conveniente lavarse las manos.

f. Se dispondrá de dispensadores de solución alcohólica en las entradas y salidas del comedor, la cocina y los servicios.

g. El personal de cocina deberá estar ataviado correctamente para evitar la contaminación de los alimentos, incluyendo en su uniforme las mascarillas de protección y guantes. Las personas responsables del cuidado de los alumnos llevarán a cabo una higiene personal elevada con lavado o desinfección frecuente de manos. Tras el servicio de comida deberán cambiarse la mascarilla y tirarla en las papeleras de pedal. Todo el personal de Serunión recibirá formación específica COVID-19. El personal de cocina además, formación específica de limpieza e higiene.

h. Se colocará cartelería plastificada para manipuladores y alumnos, con advertencias de lavado/desinfección, mantener distancias, colocación correcta de mascarillas en su caso, etc.



i. Se retirarán los elementos que son de difícil limpieza y desinfección: carteles de paredes, adornos y otros elementos superfluos. Si es necesario poner carteles, que sean plastificados, que se puedan limpiar con facilidad.

j. Se reorganizará la forma de trabajo en la cocina, evitando, si es posible que coincidan varios trabajadores. Se debe restringir el acceso de personal no esencial a zona de cocina, almacenes y comedor, permitiendo únicamente los trabajadores necesarios, los comensales y el personal de apoyo del comedor.

k. Los comensales con algún tipo de alergia no estarán con su grupos estable de convivencia sino que se seguirán sentando en mesas específicas para ellos, guardando entre cada comensal la distancia de seguridad de 1,5 m

l. Se eliminará la “Mesa Restaurante” hasta que la situación permita recuperar esta actividad dentro del comedor escolar.

m. Se eliminará la entrega del menú mensual en papel, subiéndose toda la información en la web del centro.

Para este curso escolar seguimos contando con SERUNION, primera empresa del sector de la restauración colectiva con certificado AENOR frente al COVID-19.