

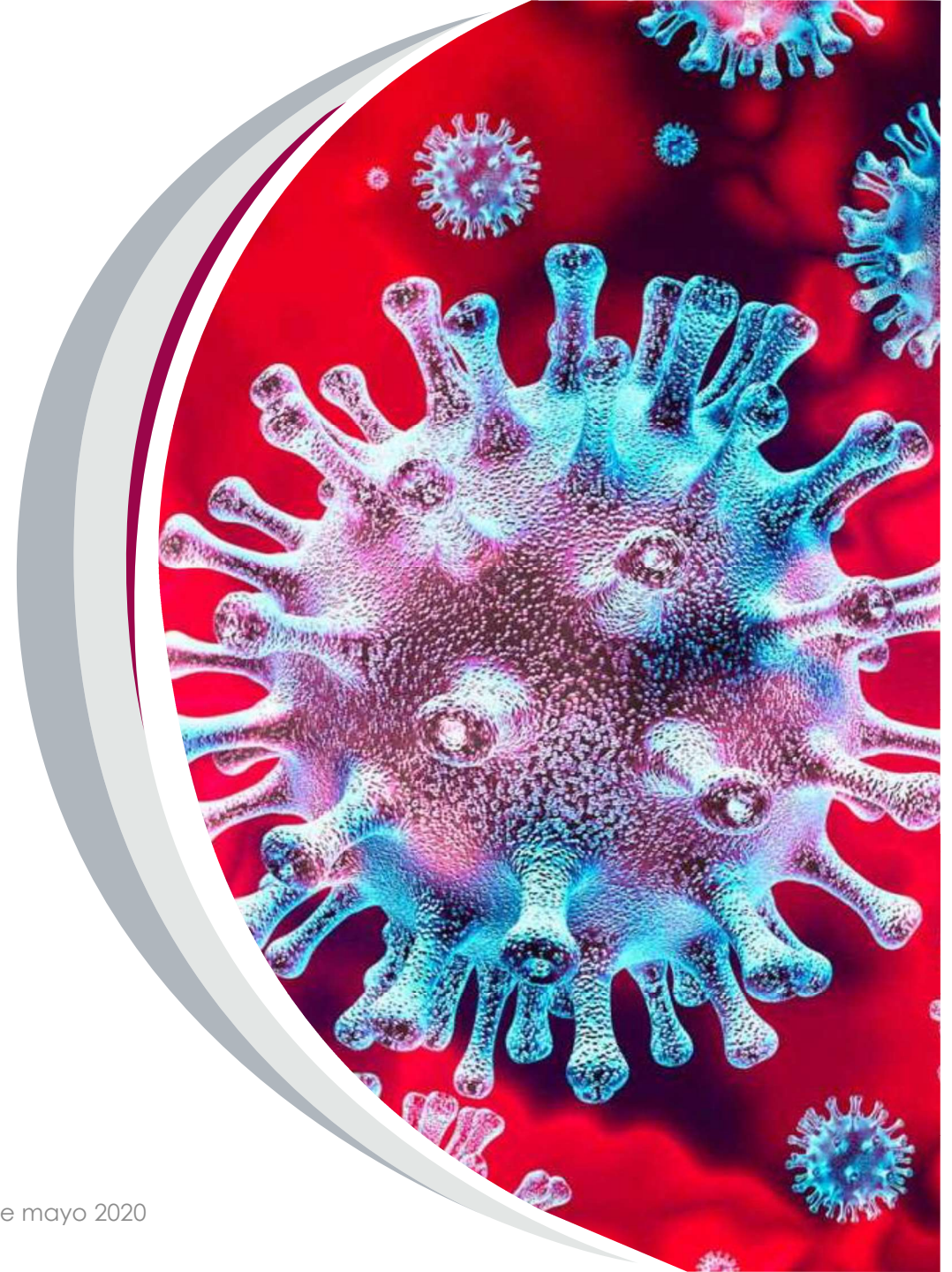


PROTOCOLO PARA LA REACTIVACIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

INTRODUCCIÓN

Este protocolo de actuación se realiza con el objetivo de que sirva de guía para la **adaptación y reactivación de los comedores escolares en el curso 2020-2021** tras la situación de confinamiento provocada por Covid-19 y basada en las siguientes líneas de trabajo:

- Adaptar el servicio de comedor a los requisitos generados por covid-19, basado en los siguientes principios:
 - **Mantenimiento del distanciamiento social.**
 - **Protocolos de limpieza y desinfección de espacios y equipos.**
 - **Formación, comunicación, señalización de personas y espacios.**
- Dar cumplimiento a los requisitos establecidos por las autoridades sanitarias en cada momento.
- Asegurar a familias, usuarios/as y trabajadores/as la puesta en marcha del servicio y así responder a sus necesidades.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

ANTES DE REINICIAR EL SERVICIO SE ANALIZARÁN JUNTO CON EL CLIENTE TODOS LOS ASPECTOS CLAVE PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DURANTE EL USO DEL SERVICIO:

- El aforo y la distribución del comedor para garantizar el distanciamiento social.
- La definición de itinerarios, entradas y salidas.
- Las necesidades en materia de colocación de barreras físicas.
- Los turnos de comida o espacios alternativos necesarios para respetar el aforo del comedor.
- La organización de la recogida de los alumnos/as y el lavado de manos, evitando las aglomeraciones y minimizando los desplazamientos y cruces de personas en el centro.
- Otros aspectos del servicio: adecuación de útiles y menaje.
- Espacios complementarios: siesta, patio y otros espacios comunes.

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

ORGANIZACIÓN DE LA RECOGIDA DEL ALUMNADO Y LAVADO DE MANOS

Se aconseja la recogida escalonada del alumnado para garantizar el lavado de manos previo al uso del comedor.

Opciones :

1. Llevar al alumnado a los servicios del colegio para que se laven las manos con agua y jabón, asegurando siempre que en el baño se dispone de dispensadores de jabón. Si no los hubiere, el monitoraje llevará un bote con jabón.



2. Instalar dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada del comedor.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR Y ZONAS COMUNES UTILIZADAS

Por ello en cada centro:

- Se llevará a cabo una **desinfección inicial** antes de la reactivación del servicio.
- Se pautará la **limpieza y desinfección diaria** del comedor y de las zonas comunes utilizadas durante el servicio, definiendo por escrito: quién, cuándo, cómo y cuánto. Una vez realizada, este espacio no se podrá utilizar para otros usos. Si ésto no fuese posible por temas organizativos del centro, se planificará conjuntamente con dirección del mismo cómo se realizará la desinfección.
La empresa indicará el producto a utilizar que, estará dentro de los productos virucidas autorizados y registrados como eficaces frente al virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476 y que están pautados por el Ministerio de Sanidad.
- Se realizará la **limpieza y desinfección entre cada turno** de comida. Requerirá de un tiempo de unos 15 minutos.
- Será de carácter obligado por nuestro personal la higienización **de todos los elementos de contacto**.
- Se deberán **ventilar el comedor entre turnos y tras el servicio** así como el resto de espacios interiores utilizados como salas de siesta, otras aulas etc.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

MÉTODO DE DESINFECCIÓN

Todo el material que usamos tanto para la elaboración como para la distribución y servicio de los menús se limpian en lavavajillas que alcanzan temperaturas superiores a los 80°C, garantía de perfecta desinfección. El control y registro de estas temperaturas se realizará diariamente.

Hemos estudiado con nuestros proveedores homologados aquellos PRODUCTOS VIRUCIDAS autorizados que son esenciales para la correcta desinfección de las superficies (líneas de autoservicio y zonas comunes como mesas y sillas de comedor, suelos, etc.) con el fin de detener la transmisión del virus entre personas. Los químicos de carácter novedoso quedarán identificados en los planes de limpieza y desinfección del centro.



ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA COMIDA: servicio transportado

En materia de SEGURIDAD ALIMENTARIA Ausolan tiene una gran trayectoria empresarial en el desarrollo y puesta en acción de planes de limpieza y desinfección de nuestras zonas de recepción y manipulación de alimentos en nuestras cocinas centrales.

En este sentido frente al COVID-19:

- Intensifica y refuerza las medidas a este nivel para garantizar la limpieza de los lugares de recepción, manipulación/procesamiento y elaboración de alimentos.
- Los productos de limpieza que se estaban utilizando para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos de trabajo y menaje de nuestras cocinas son adecuados para esta nueva situación.
- La OMS/EFSA/AESAN/ELIKA han hecho público que no hay evidencias de que el virus se transmite por los alimentos.
- La entrega se hará en los mismos puntos donde se hacía antes de la pandemia.
- El chófer sólo se llevará los termos y cajas de plástico retornables y el albarán cumplimentado por el cliente.
- El chófer se desinfectará las manos una vez hecha la entrega y cada vez que haga una recogida. Durante estas dos acciones (entrega y recogida) el chófer irá provisto de mascarilla.
- El vehículo de transporte se desinfectará una vez finalizada la ruta, cumpliendo con nuestro protocolo de limpieza.
- Se solicitará a los proveedores homologados de materias primas y productos de limpieza que cumplan el protocolo de actuación al realiza la entrega en los centros.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA DE COVID 19 EN COMEDOR

Se iniciará el protocolo de actuación en el caso de que el usuario/a del comedor presente los siguientes síntomas:

- Tos, estornudos, falta de aliento, dolor de garganta, fatiga, problemas digestivos, sensación de fiebre o fiebre, etc.

Qué tenemos que hacer:

- Dar aviso al responsable de comedor.
- Aislamiento inmediato del usuario/a con una mascarilla en la enfermería o en una habitación dedicada a ello, para ser controlado mientras espera su regreso a casa o a recibir atención médica.
- Se llamará inmediatamente a sus padres o tutores legales para que vengan a recogerlo respetando las medidas de seguridad.
- Se avisará a la dirección del centro y/o a la Apyma.
- Se recordará a los padres o tutores legales el procedimiento que deben seguir, a saber: evitar el contacto y consultar al médico que lo atiende habitualmente.
- Limpieza a fondo del espacio donde la persona ha sido aislada.
- Si el centro dispone de servicio de autobús, el usuario no podrá acceder al mismo para retornar a su domicilio aunque sea la hora de salida.

Nuestro personal dispondrá de un **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN** que tendrán a su disposición antes del inicio de su actividad.

Dispondrán para su jornada laboral, de los **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPIS)** adecuados tales como mascarillas, pantallas o gafas, guantes, batas desechables y aquellos productos para la higiene de sus manos tales como de hidrogeles. Todo ello determinado en base al puesto de trabajo que desempeñan y a lo dictado por la autoridad sanitaria en cada momento.



MUCHAS GRACIAS
POR SU
COLABORACIÓN.



© Copyright 2018. Ausolan

Rev 1, 26 de mayo 2020

