

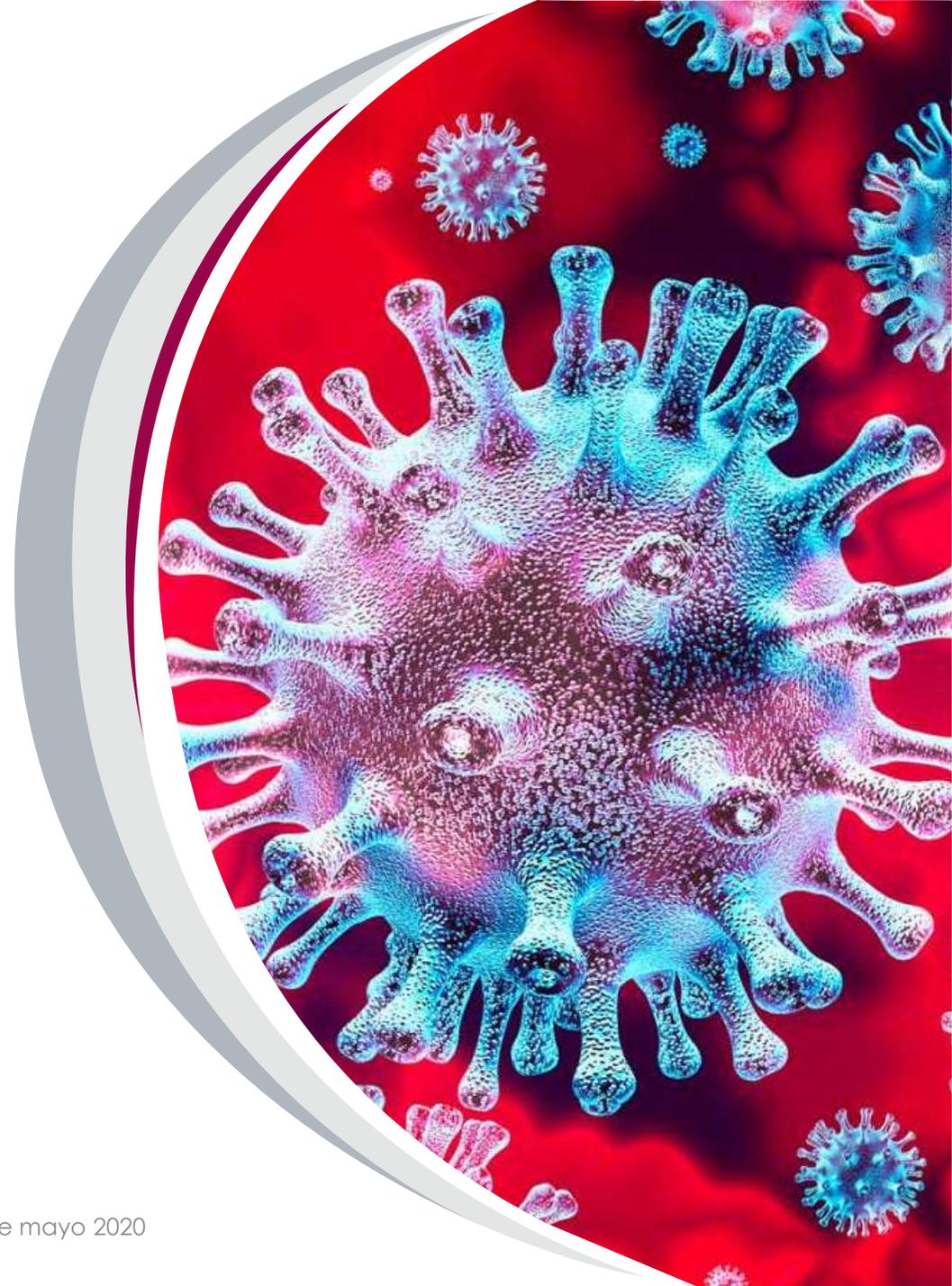


PROTOCOLO PARA LA REACTIVACIÓN DE COMEDORES ESCOLARES

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.



POLITICA NUTRICIONAL AUSOLAN

Priorizaremos, en pro de la normalización de la situación, el mantenimiento de **nuestro modelo de menú**:

- Dieta mediterránea
- Productos de cercanía
- Tipología de menú de tres platos, tanto por aspectos educativos como nutricionales.



FIGURA DEL GESTOR/A DE CENTRO



El gestor del centro será clave para guiar la coordinación de actividades necesarias en la reactivación del servicio de comedor escolar.

Marcará la organización, la personalización según las características propias del centro y adecuará aquellos aspectos relevantes para la puesta en marcha del servicio.



ÍNDICE

- Seguridad de los usuarios/as de comedor
 - Adaptación del servicio en el centro
 - Plan de Limpieza y desinfección
 - Nuevas normas de comedor
 - Elaboración y entrega de la comida
- Protocolo ante sospecha niño/a con COVID 19
- Seguridad de los trabajadores/as de Ausolan
- Facilitadores: relación de Partners y comunicación a familias.



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

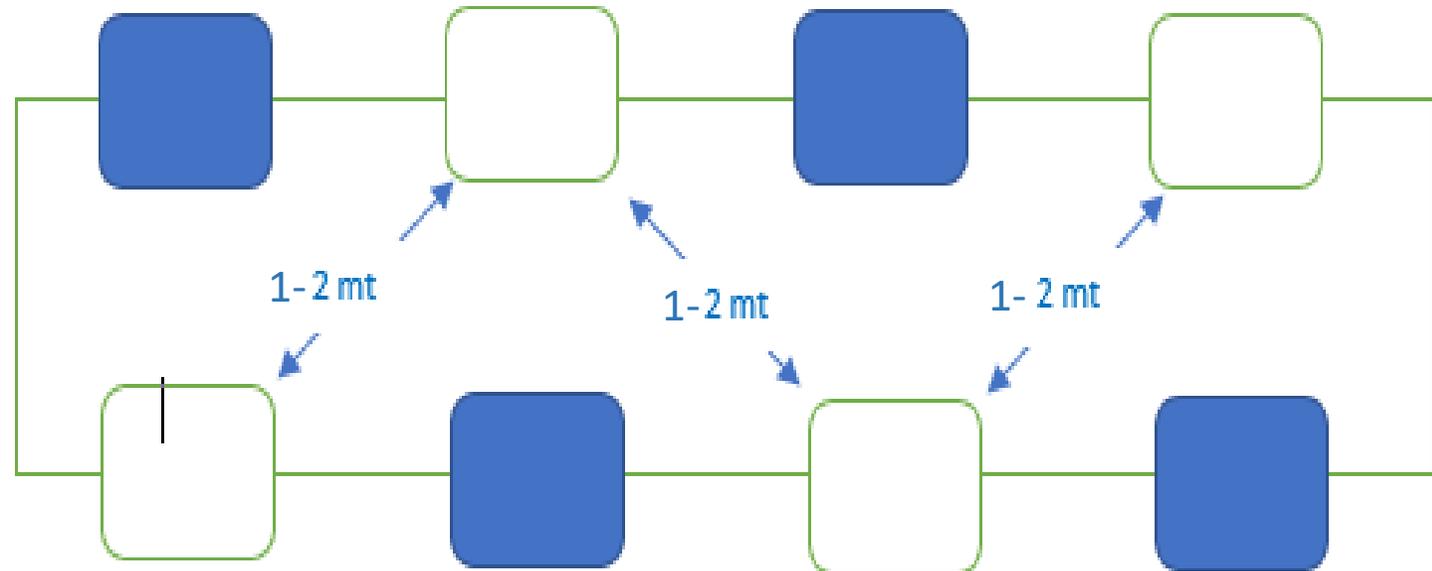
ANTES DE REINICIAR EL SERVICIO SE ANALIZARÁN JUNTO CON EL CLIENTE TODOS LOS ASPECTOS CLAVE PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DURANTE EL USO DEL SERVICIO:

- 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.

AFORO Y DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR

- Con el fin de respetar el distanciamiento social se limitará el aforo de comedor por turno.
- Para determinar dicho aforo previamente se dibujará la nueva distribución de comedor, teniendo en cuenta que será necesario clausurar parte de los asientos para asegurar la distancia mínima recomendada entre usuarios/as.



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

DISTRIBUCIÓN HABITUAL ANTES DE SITUACIÓN COVID 19

AFORO Y DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR

Ejemplo de distribución de comedor : antes y después de situación Covid 19

REALIDAD CURSO 2019/20

ALUMNOS:	1º TURNO
1º INFANT	45 ENTRAN A LAS 12:30H
2º INFANT	41 ENTRAN A LAS 12:50H
3º INFANT	63 ENTRAN A LAS 12:50H
1º PRIM	58 ENTRAN A LAS 12:50H
	0
207	ALUMNOS DE 1º DE INF A 1º DE PRIM EN EL 1º TURNO DE COMIDA



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

Ejemplo de distribución de comedor : antes y después de situación Covid 19

MODIFICACIONES REALIZADAS

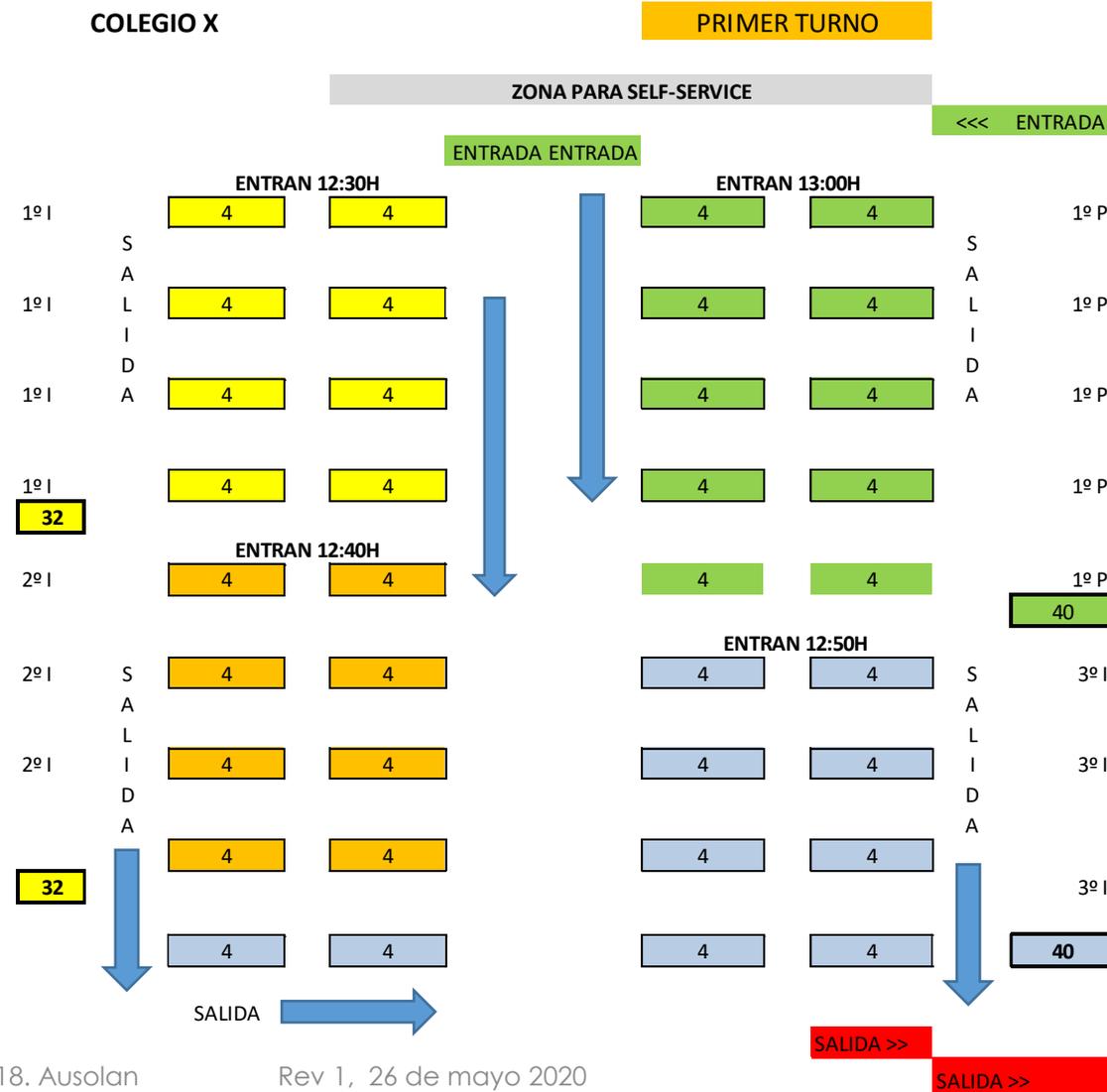
1/ Suprimida una fila de mesas para conseguir la distancia en mesa y mayor espacio en pasillos.

2/ Regulado y señalado el flujo de entradas y salidas.

3/ Escalonada la entrada de cada grupo cada 10 minutos.

4/ Modificado el servicio a partir de 1º de primaria pasando a ser modelo self-service.

DISTRIBUCIÓN DURANTE SITUACIÓN COVID 19



PREVISION CURSO 2021

ALUMNOS:	1º TURNO	
1º INFANT	32	ENTRAN A LAS 12:30H
2º INFANT	32	ENTRAN A LAS 12:40H
3º INFANT	40	ENTRAN A LAS 12:50H
1º PRIM	40	ENTRAN A LAS 13:00H
BLANCAS	0	
144		ALUMNOS DE 1º DE INF A 1º DE PRIM EN EL 1º TURNO DE

207-144= 63 USUARIOS MENOS

70% DE OCUPACIÓN

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

DEFINICIÓN DE ITINERARIOS : ENTRADAS Y SALIDAS

Se definirá y marcará con señalética en el suelo las líneas de entrada y las de salida con el fin de evitar cruces y/o aglomeraciones. Éstas se respetaran durante todo el servicio.



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

NECESIDAD DE SEPARACIÓN MEDIANTE BARRERAS FÍSICAS

Dentro del comedor se utilizarán barreras físicas que aseguren la distancia social en aquellos puntos en los que sea viable su uso e instalación.



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

TURNOS DE COMEDOR O ESPACIOS ALTERNATIVOS PARA RESPETAR EL AFORO DE COMEDOR

- La disminución del aforo de comedor (un 30% aproximadamente) requerirá prever más turnos de comedor o el uso de espacios alternativos para poder atender al mismo número de usuario.
- Turnos de comedor: en el caso de comedores con dos turnos, se planteará la posibilidad de recoger con antelación al alumnado de infantil para realizar con ellos un turno inicial previo. De esta forma se puede ampliar de dos a tres los turnos de comida.
- Otros espacios alternativos: una opción a valorar será el uso de otros espacios; la propia aula, salas multiusos, polideportivo ...etc., trasladando el material y la comida, asegurando una correcta limpieza y ventilación del espacio antes y después de su uso.



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: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

ADECUACIÓN DE ÚTILES Y MENAJE

- Se decidirá con el cliente si se mantiene el uso de la vajilla habitual (platos) o si se sustituye .
 - **Vajilla habitual** : en este caso se asegurará la desinfección de la misma realizando un chequeo al lavavajillas antes de la reactivación del servicio para asegurarnos de que alcanza la temperatura de 80º necesaria para la correcta desinfección de la misma. Además este aspecto se controlará y registrará a diario por el personal de Ausolan formando parte del APPCC del centro. En este caso se dispondrá el primer plato y la cubertería en la mesa antes del acceso de los comensales para disminuir los acercamientos posteriores del personal a los usuarios.
 - **Sustitución de la vajilla** : otra opción a determinar con el cliente es la sustitución de los platos por vajilla desechable compostable o por bandejas individuales de huecos. El uso de bandejas individuales con paso por línea de self-service para el alumnado de primaria es recomendable puesto que, permitirá respetar las distancias, disminuirá el paso y acercamiento del monitoraje entre las mesas y reducirá el número utensilios de contacto.



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



La línea de self-service en aquellos centros en los que no se dispone de ella podrá montarse con unas mesas del centro a las que sería recomendable añadir unas mamparas.



El uso de guantes y mascarillas en el personal del self-service será de carácter obligatorio.



En la zona del self-service se prepararán previamente packs individuales con los cubiertos envueltos en la servilleta. Será el personal de Ausolan quien entregará al usuario/a la bandeja completa, para evitar manipulaciones.



Se dispondrá de un punto de emplatado exclusivo para las dietas especiales en el que nuestro personal seguirá el protocolo de dietas especiales adaptado a Covid-19.



El vaso y el agua estarán servidos en las mesas. Será el personal de Ausolan quién realice la reposición con las medidas higiénicas oportunas

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

OTROS ESPACIOS COMPLEMENTARIOS: SIESTA, PATIO Y OTROS ESPACIOS COMUNES.

Espacio de siesta para 1º de educación Infantil:

- Se utilizarán las hamacas, tipo litera de superficie plástica y fácil limpieza.
- Se colocarán manteniendo la distancia indicada por la Autoridad Sanitaria.
- Será obligatoria la desinfección de las hamacas antes y después de su uso así como, la ventilación del espacio.
- Se recomendará no usar sábanas, mantas ni objetos personales.



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

OTROS SERVICIOS : AULA MATINAL

El aula matinal tiene la característica de aunar en un único espacio normalmente a alumnos de diferentes edades. Las pautas para la reapertura de este servicio serán:

DISTANCIA PERSONAL

Para conseguir mantener la distancia recomendada será necesario :

- Contar con otro espacio para la división de los alumnos.
- Utilizar el patio para los alumnos de primaria y la sala utilizada habitualmente para los de infantil.
- Utilizar el propio comedor para separar algún grupo.



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

OTROS SERVICIOS : AULA MATINAL

Otras pautas de higiene:

○ HIGIENE

- El personal de AUSOLAN adoptará las medidas de prevención marcadas en el protocolo facilitado por la empresa.
- Los usuarios tendrán obligación de lavarse las manos con agua y jabón o con gel hidroalcohólico en el momento de acceder al aula matinal.
- El personal deberá realizar a diario la desinfección del mobiliario utilizado así como del material de uso común. Además realizará una correcta ventilación del espacio/s utilizados.

○ PROTOCOLO ANTE SOSPECHA DE COVID 19

- El personal activará el protocolo facilitado por la empresa en caso de sospecha de COVID 19.



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

OTROS ESPACIOS COMPLEMENTARIOS: SIESTA, PATIO Y OTROS ESPACIOS COMUNES.

Patio, biblioteca o salas para talleres y/o estudio:

- Los alumnos/as se colocarán manteniendo la distancia indicada por la Autoridad Sanitaria.
- Cada alumno/a utilizará materiales de uso propio.
- Los materiales de uso comunitario se desinfectarán antes y después de su uso.
- Uso de mascarillas por parte de todos los alumnos según establezcan las autoridades sanitarias en cada momento.
- Estudiar junto con la Dirección del centro el aforo y/o la sectorización de los patios para minimizar los contactos, así como valorar qué tipo de juegos se pueden realizar atendiendo a las situaciones de alerta en las que nos encontremos.



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

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR Y ZONAS COMUNES UTILIZADAS



Las gotitas de saliva expulsadas al toser o estornudar por un caso de COVID-19 pueden entrar en contacto con la boca o nariz de las personas que se encuentran cerca o depositarse en las superficies (mesas, pomos de las puertas, objetos, superficies de contacto frecuente...), permaneciendo allí unas horas. De ahí la importancia de mantener, reforzar y establecer los procedimientos de las medidas higiénicas en los centros.

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.



NUEVAS NORMAS DE COMEDOR

**A INCORPORAR Y REFORZAR
EN LAS NORMAS DE
FUNCIONAMIENTO
ESTABLECIDAS.**

La Dirección del centro readecuará el Plan de Convivencia con el Reglamento de Régimen Interno con normas según edades para acceder al centro escolar, que nos ayudarán a todos en la gestión de esta alerta sanitaria y que podrían ser a modo de ejemplo:

- Informar a toda la comunidad educativa que hay que tomarse la temperatura diariamente, antes de salir de casa. Si se presenta fiebre no se deben ir al colegio, aunque se les haya suministrado un antitérmico.
- No acudirá al colegio si se le diagnostica coronavirus o cualquier otra enfermedad contagiosa dentro del núcleo familiar, es decir respetar la cuarentena establecida por las autoridades sanitarias.
- No se traerán objetos personales al colegio excepto los que sean necesarios para realizar la función educativa y los mismos se desinfectaran diariamente.
- En el caso de la guardería según centro se acordará junto con la dirección del centro la gestión de los pañales, toallitas, baberos...

NUEVAS NORMAS DE COMEDOR

**A INCORPORAR Y REFORZAR
EN LAS NORMAS DE
FUNCIONAMIENTO
ESTABLECIDAS.**

- LAVARSE BIEN LAS MANOS Antes de dirigirse al comedor
- RESPETAR las zonas de acceso y salida del comedor que se han indicado
- RESPETAR en todo momento la zona de servicio. El usuario/a esperará la entrega por parte de la monitor/a del menaje, pan, cubiertos, servilletas,
- RESPETAR los itinerarios señalizados en el momento de dirigirse a la mesa.
- RESPETAR los turnos de comida, todo ello con el objeto de garantizar la desinfección de las mesas y sillas antes de la entrada del siguiente turno.
- RESPETAR y MANTENER la distancia mínima estipulada por la normativa sanitaria y según los criterios marcados por el Departamento de Educación.

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.





HIGIENE FRECUENTE DE MANOS CON AGUA Y JABÓN O GEL HIDROALCOHÓLICO

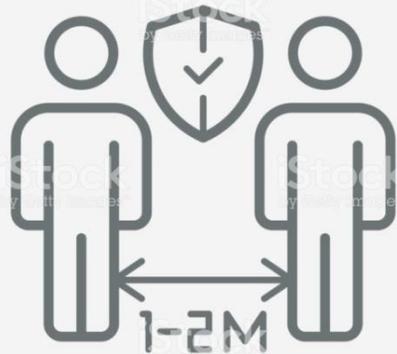
- Antes y después de comer o beber.
- Antes y después de ir al servicio.
- Antes y después de colocarse o quitarse la mascarilla o los guantes de protección.
- Antes y después de llegar al trabajo.
- Higiene respiratoria: al toser o estornudar, cúbrete la boca con la parte inferior del codo o con un pañuelo desechable.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca. En caso necesario, lavarse las manos antes y después con agua y jabón o con gel hidroalcohólico.

MANTENER LA DISTANCIA SOCIAL

RESPECTAR UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 1-2 MT

PERMITIRÁ EVITAR LA CONTAMINACIÓN

RESPIRATORIA Y/O POR GOTAS (Revisable según normativa vigente)



**ANTE LA APARICION DE LOS SINTOMAS
EN EL PUESTO DE TRABAJO, SE
COLOCARÁ UNA MASCARILLA E
INFORMARÁ A GESTION ABANDONADO
EL PUESTO DE TRABAJO. SE PROCEDERA
A LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL
CENTRO DE TRABAJO**

ANTES DE REINICIAR EL SERVICIO SE DARAN LOS SIGUIENTES PASOS:

- Organizar los planes de trabajo, analizando el servicio, las instalaciones y los puestos de trabajo existentes.
- Entregar los protocolos de actuación a cada trabajador/a.
- Analizar los puntos críticos del centro de trabajo, para intensificar/reforzar las tareas de limpieza de todos los elementos del centro adecuándolas a la nueva situación.
- Planificar el uso de los vestuarios del centro de trabajo, respetando el distanciamiento social.
- Disponer de la señalética específica para el centro de trabajo.

SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES/AS DE AUSOLAN

DURANTE EL SERVICIO SE TENDRÁN EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- Los bolígrafos serán de uso personal.
- Los teléfonos de uso común en el centro se limpiarán tras cada uso.
- Se evitará en la medida de lo posible la manipulación de papel, se pondrá en cuarentena 3 días antes de manipularlo administrativamente.
- En cuanto a los utensilios de cocina se seguirán las indicaciones del APPCC.
- Recordar el uso del papel secamanos como elemento desechable.

MATERIAL NECESARIO : RELACIÓN DE PARTNERS

AUSOLAN asesorará a los clientes en la compra de los materiales necesarios para la adaptación del servicio.

<https://lankabi.com/>

Productos de Protección/ Mampara suspensión/Mampara mostrador

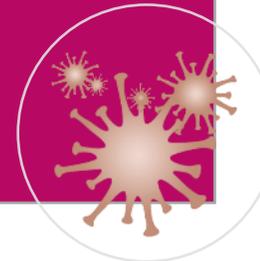
LANKABI



<http://www.webamc.com/>

Artículos de menaje para colectividades

AMC



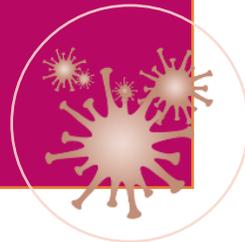
MATERIAL NECESARIO : RELACIÓN DE PARTNERS

AUSOLAN asesorará a los clientes en la compra de los materiales necesarios para la adaptación del servicio.

- <http://montte.com/es>

Equipamiento Integral

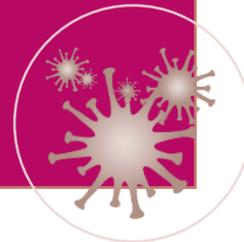
MONTTE



- <http://gamechoerrandonea.com.es/catalogo>

Salud e Higiene
Vitrinas y Campanas
Sistemas Modulares de
Protección

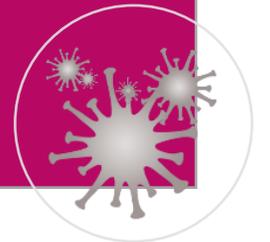
GAMECHO Y
ERRANDONEA



- <http://www.grupomarva.com/>

Sistemas modulares de
protección

GRUPO MAVA



COMUNICACIÓN EXTERNA A FAMILIAS



Ausolan dispondrá de los facilitadores para colaborar en la comunicación que el centro tendrá que realizar a las familias.

MUCHAS GRACIAS
POR SU
COLABORACIÓN.

