

4.

GUÍA OPERACIONAL



A. CONTROL DE RECEPCIÓN Y PROVEEDORES



01 Se le exigirá a todos nuestros proveedores firmar una declaración responsable, asegurando que cumplirán con todas las exigencias de los protocolos covid, incluyendo el aseguramiento de que su personal no llegará a nuestros centros con síntomas que indiquen posible contagio.

02 Se acotará una zona para la recepción de mercancías, a partir de la cual los proveedores no podrán pasar para acceder al resto de la instalación o zona limpia. Esta zona estará señalizada claramente.

03 Habilitaremos algún medio para poder dejar los albaranes (ej. Mesita). Tanto la báscula, el sello como el bolígrafo, serán desinfectados inmediatamente tras su uso. Se mantendrá siempre la distancia social entre el repartidor y el resto de personal.

04 En aquellos casos donde el repartidor tenga que acceder a la zona de almacenes y cámaras, éste deberá venir con una bata de uso exclusivo para acceso a los centros, además de gorro y mascarilla de protección.

05 Siempre que se pueda colocaremos mercancía en contenedores propios, conservando las etiquetas para la trazabilidad. Nos lavaremos las manos una vez acabado el proceso de manipulación y colocación de la mercancía en nuestras cámaras y almacenes.

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Opciones de menú

¿Cómo está compuesto nuestro menú?

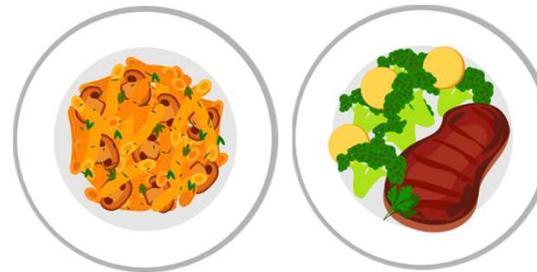
- ✓ **Verdura**
- ✓ **Hidrato de carbono:**
 - Cereales (arroz y pasta)
 - Legumbres
 - Patata
- ✓ **Proteína:**
 - Carne
 - Pescado
 - Huevo

Todo ello acompañado de **postre** (fruta o lácteo) y **pan**.



01

Menú tradicional



Opción de menú tradicional compuesto por un primer y segundo plato. **Nutricionalmente equilibrado y completo.**

02

Plato Mediterráneo



Opción de un plato compuesto con el 50% de verdura, 25% proteínas y el otro 25% cereales no procesados. **Nutricionalmente equilibrado y completo.**

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Plato Mediterráneo

¿Porqué?

EJEMPLO

Wok de arroz
con salteado de
pollo,
champiñones y
verduras

01

Menor tiempo de permanencia del comensal en el comedor, para absorber necesidad de incremento de turnos.

02

Menor manipulación de personal de cocina

EJEMPLO

Estofado de
lentejas con
lomo a la brasa
y topping de
arroz

03

Tiempos aprovechados para cubrir la mayor frecuencia de limpieza y desinfección en cocina y comedor.

04

Mismo aporte nutricional tanto de macronutrientes como de micronutrientes en un solo plato.

05

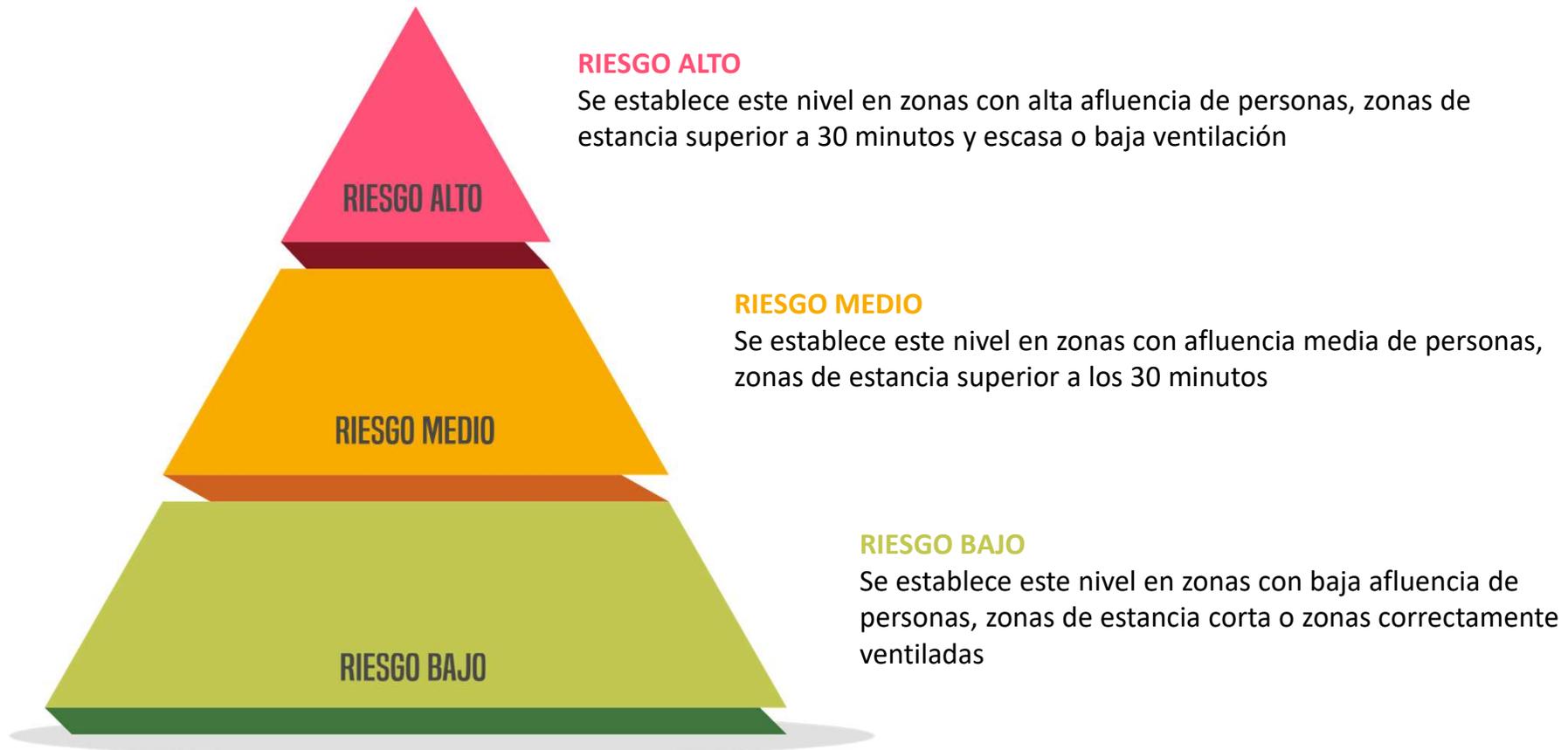
Configuración en bandeja compartimentada o en un plato tendido.

Esta opción puede
combinarse con
menú tradicional y
en la frecuencia que
se desee

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Niveles de riesgo en función de la posibilidad de contagio

Se han establecido niveles de riesgo según afluencia alta de personas, zonas de estancia superior a 30 minutos y escasa o baja ventilación. Se han tomado medidas para minimizar el riesgo en cada uno de los puntos críticos.



C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Puntos críticos identificados



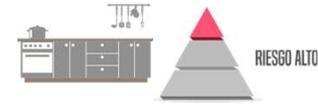
ACCESO AL COMEDOR (mochilas, abrigos...)

Se identifica como una zona de riesgo alto. Es en la entrada del comedor, donde habitualmente se deja el utillaje personal (mochilas, abrigos, etc.), los cuales están en contacto estrecho durante mucho tiempo con el comensal. Además es una zona de espera de comensales en ocasiones sin mucho orden.



ACCESO PROVEEDORES

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por el acceso de personas que provienen del exterior, que circulan por otros centros dónde desconocemos las medidas preventivas que adoptan..



ZONA DE COCINA

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de personas, las temperaturas y la humedad que se genera en su interior. Se trata de una zona con espacios de movimiento reducido.



LÍNEA DE SELF

La zona de Self se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación de comensales. Los utensilios, menaje, pan, vasos... son manipulados por el comensal directamente.



COMEDOR PROFESORES

La zona se identifica como una zona de riesgo medio porque la afluencia de comensales es reducida, limitada y con comensales adultos que pueden mantener las medidas básicas de prevención.



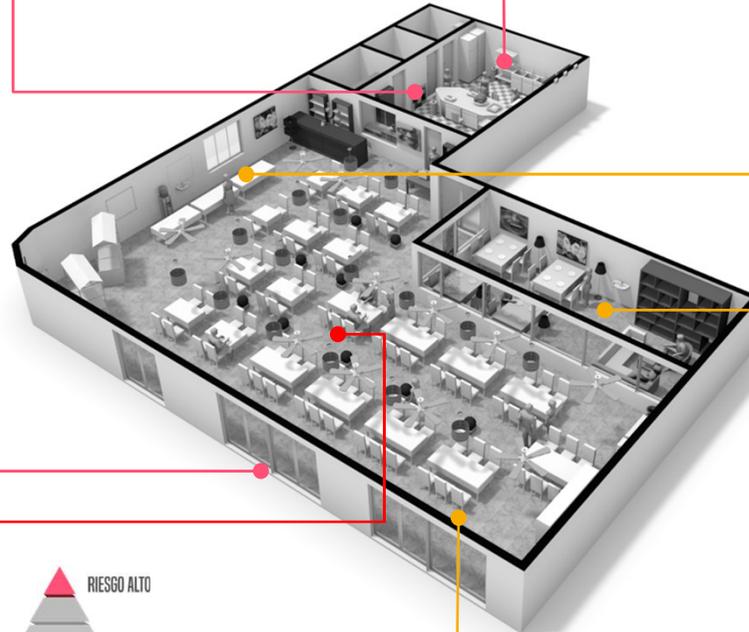
COMEDOR NIÑOS

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de comensales, muy próximos unos a otros, comportamiento distendido y mucho ruido ambiental que obliga a alzar la voz.



ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

La zona se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación media-baja de comensales a la espera de vaciar su bandeja durante un corto periodo de tiempo.



C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Medidas correctoras



ACCESO AL COMEDOR

Medidas:

- No se permite acceder con efectos personales



Mantenemos las medidas de manera estricta por tratarse de un punto de acceso de personas externas al centro.



ACCESO PROVEEDORES



Medidas:

- Zonas de acceso restringido
- Uniformidad y EPIS
- Desinfección de útiles y zona.



ZONA DE COCINA

Medidas:

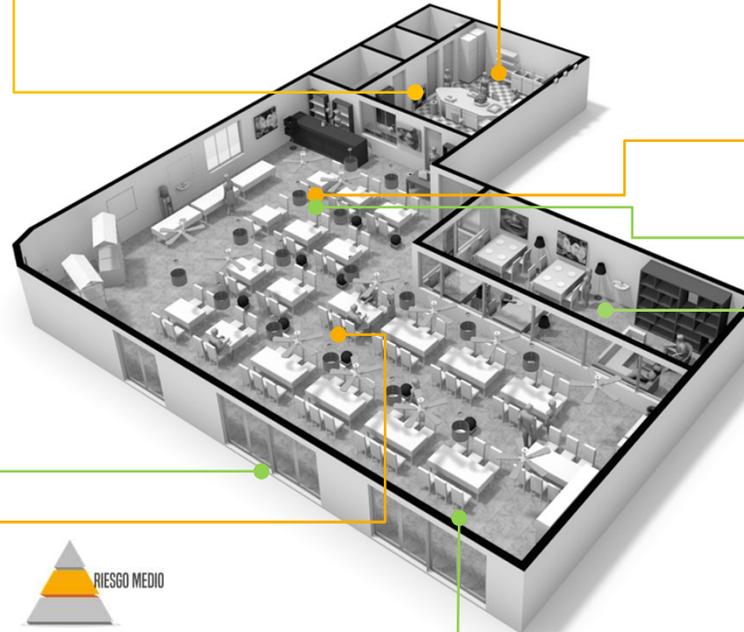
- Distancia social
- Gel hidroalcohólico y lavado de manos frecuente.



LÍNEA DE SELF

Medidas:

- Distancia social con señalética
- Punto de recogida de bandejas
- Restricción de zonas de uso colectivo



SERVICIO A MESA

Medidas:

- Bandejas montadas en mesa



COMEDOR PROFESORES

Medidas:

- Organización mobiliario
- Medidas higiénicas comunes a todas las zonas.



COMEDOR NIÑOS

Medidas:

- Reorganización de mesas y sillas
- Lavado de manos previo y posterior
- Ventilación y desinfección del comedor
- Turnos de 30 minutos



ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

Medidas:

- Nuestro personal gestiona los residuos de las bandejas

4.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Modelos de servicio

01

Servicio a mesa



Bandejas montadas ya ubicadas en la mesa.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

02

Servicio en línea self



El producto se sirve en bandeja montada y se entrega en un punto de recogida. No se expone el producto.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

03

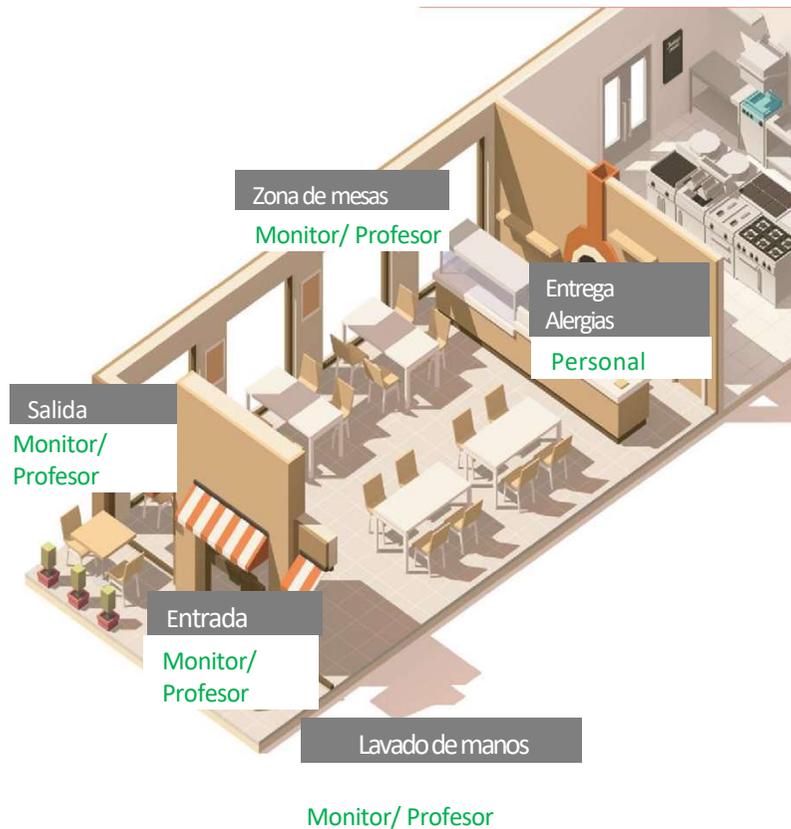
Servicio Take Away



Los comensales accederán al punto de recogida pactado con el cliente donde se le facilitará una bolsa con el menú en su interior

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Servicio a mesa



01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

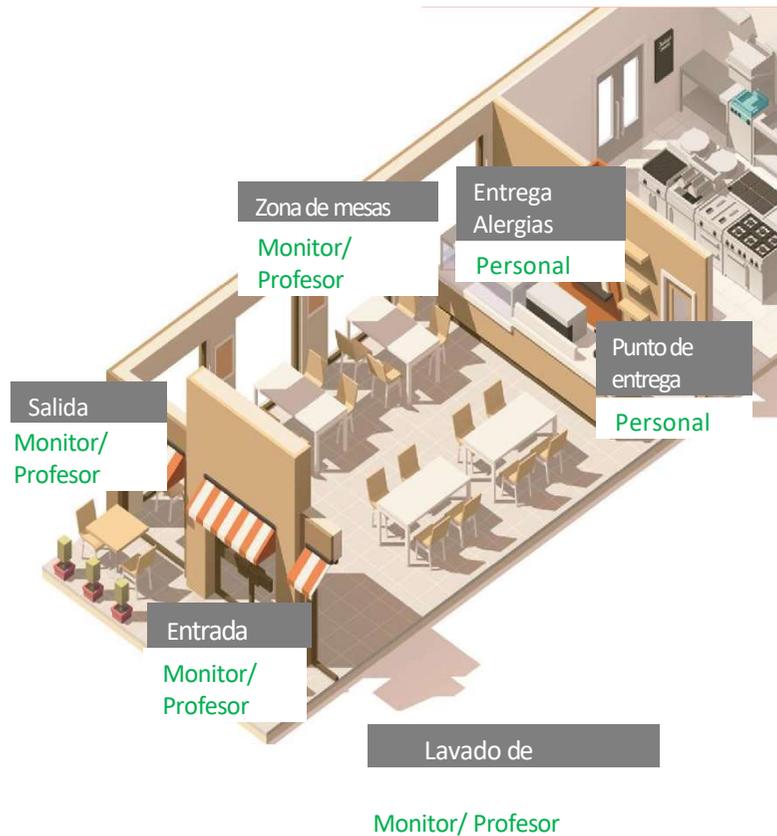
02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

03 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

04 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Self service



01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

03 **Nuestro personal colocará** todo lo que compone la bandeja. Se recoge la bandeja en **punto de recogida**.

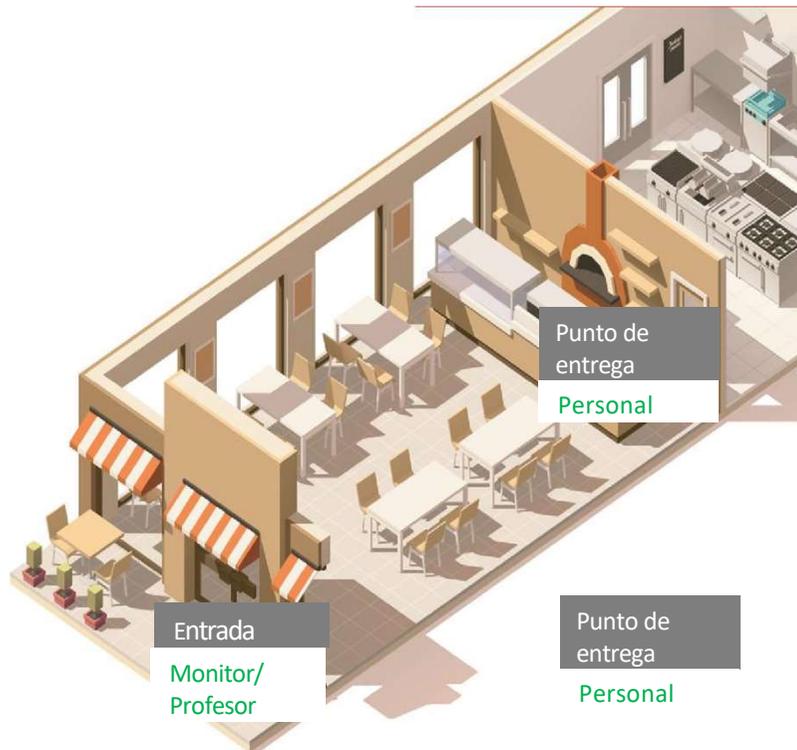
04 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

05 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

4.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Take away



01

Acordaremos un **punto para la entrega del take away.**

02

Prepararemos el menú acordado en **envases desechables.**

03

Se **recoge** la bolsa o se lleva a un **punto de entrega** donde se repartirán a los usuarios

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Opción Take Away

Nuestro objetivo es garantizar el servicio de comedor a todos los usuarios.

Ofrecemos opción de Take Away.

Disponemos de múltiples opciones de envases, incluyendo envases compostables.

Solicitar presupuesto.



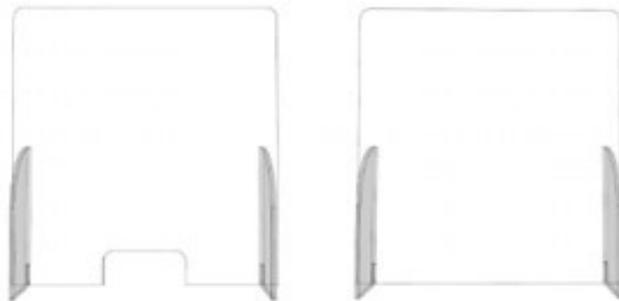
4.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Señalización



Elementos separadores



Mampara sobremesa



Mampara suspendida



Cinta separadora

*Solicitar presupuesto.

4.

E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO

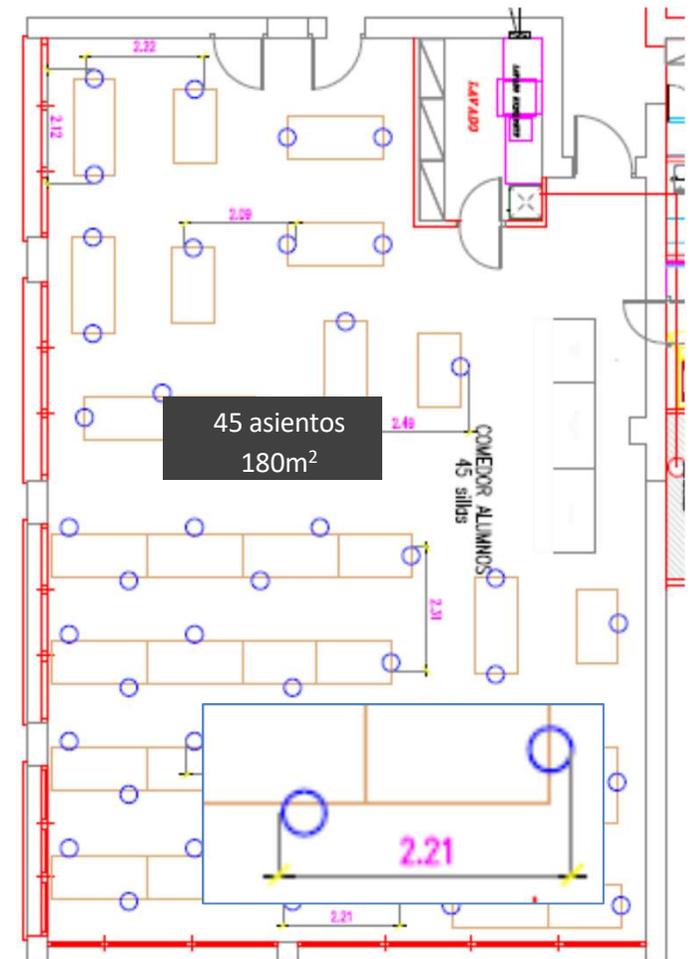
Posibles configuraciones de espacio



2m →

Distancia social en comedor

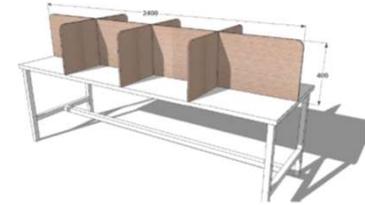
Perdemos el 70%
de Ocupación



4.

E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO

Posibles configuraciones de espacio



1,5-1m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 82 sillas



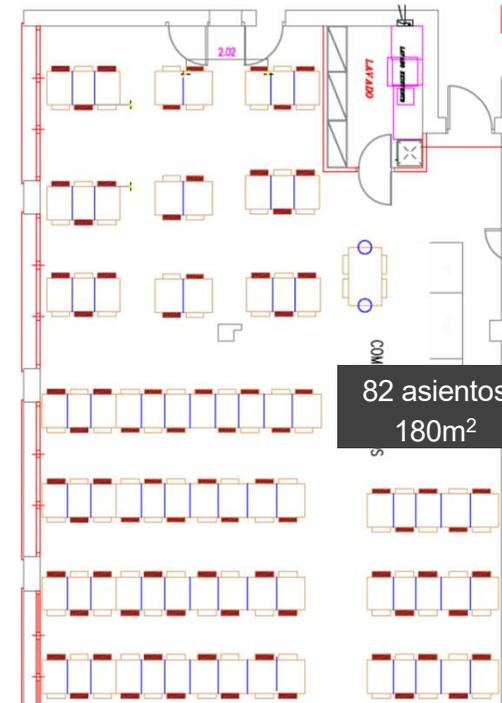
Perdemos el 50% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 45 sillas



Perdemos el 70% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL + SEPARADOR
de 170 a 82 sillas



Separadores:
Solicitar presupuesto

F. PERFIL DE ACTIVIDADES ESCOLARES

Estrategia Comedor y Patio

01 Priorizar las actividades en **espacios abiertos**. En el caso de espacios cerrados, debe contar con una **ventilación adecuada**.

02 Durante las actividades, hay que garantizar la **distancia social**, tanto en **espacios interiores como exteriores**. Las actividades planificadas deben posibilitar **jugar juntos, pero guardando las distancias**.

03 Usaremos materiales que se puedan **desinfectar fácilmente** o que sean **de uso individual guardados en kit individualizados o desechables**. Los niños no **compartirán material**.

04 Incorporar dinámicas que posibiliten la **participación de los alumnos/as** (por ejemplo, como “vigilantes”, “responsables”, “detectives”, etc.) para que puedan **promover y transmitir entre iguales** las nuevas normas y condiciones de funcionamiento del comedor (distancias entre niños, circulación, entrada y salida del comedor, lavado de manos, etc.). .

05 Las **Jornadas Gastronómicas** podrán celebrarse con música pero sin elementos decorativos en el comedor.

G. PARTICULARIDADES SERVICIO ALUMNADO ESPECIAL

Alumnado con alergia o intolerancia

- 01 Punto de recogida de **dietas** donde se dispensará la bandeja completa. Estos comensales entrarán los primeros de cada turno.

- 02 **Bandeja identificada** con el nombre del alumno y tipo de dieta.

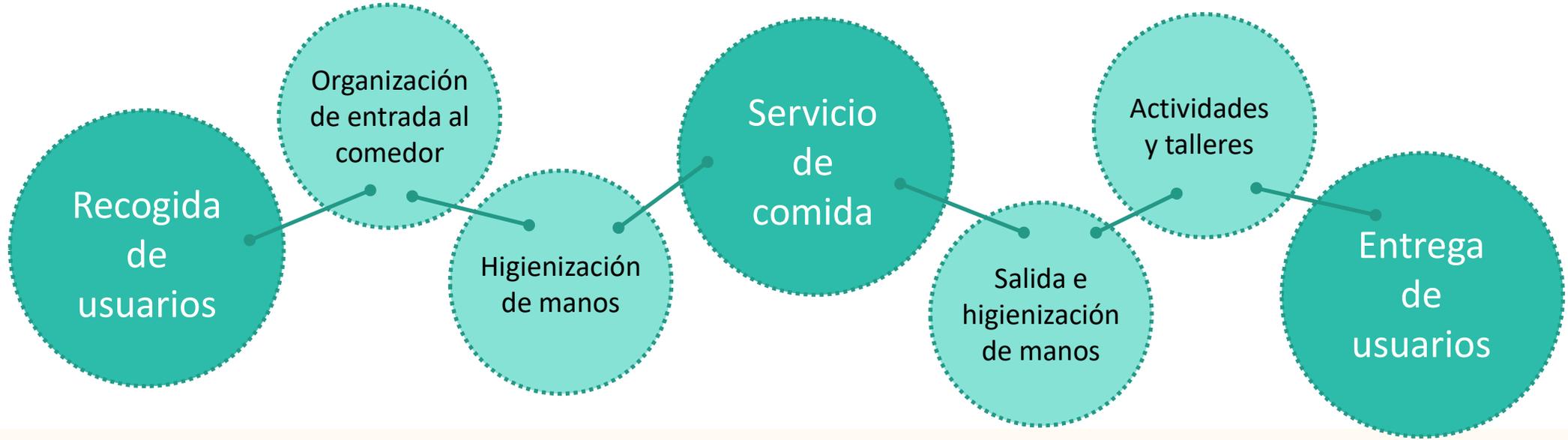
- 03 El personal que dispense dichas bandejas es conveniente que **sea siempre el mismo** para conocer a los comensales y el tipo de dieta que necesitan. (**protocolo de alergias** del departamento de calidad y nutrición)

Alumnado con necesidades educativas especiales

- 01 El servicio se realizará de la misma manera que al resto de comensales del centro

- 02 Debido a la gran cercanía a estos alumnos de nuestro personal de atención, se deberá de dotar además de la obligatoria **mascarilla**, de una **pantalla facial** para evitar contagios.

H. OPERATIVA DE COMEDOR



H. OPERATIVA DEL COMEDOR

1. Recogida de los usuarios

01

Intentar que la recogida de los usuarios sea **en el aula**. La monitora irá provista de mascarilla y recién higienizada.

02

No se podrán llevar **artículos personales** al comedor. Se pactará con el centro dónde dejar éstos útiles (en la misma clase preferentemente).

03

Estableceremos una especial atención con los alumnos de **infantil**. Se desarrollarán técnicas para que en el recorrido al comedor guarden la distancia social.

04

En aquellos centros donde no sea posible la recogida en las aulas se propondrá una zona por grupo de comedor como **punto de encuentro** donde se dirigirán los alumnos al finalizar las clases, allí se encontrará con la monitora del grupo.

05

Para facilitar el control de todos los usuarios del grupo, hasta que no estén **todos los componentes** no se iniciará el traslado al comedor.

06

En los centros donde no se puedan implementar estas medidas se acordará con la **dirección del centro** un plan específico.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

2. Limpieza e higienización de manos

01

Por grupos y respetando la distancia social se irán **higienizando las manos** de los usuarios mediante el lavado de manos.

02

Se usarán todos los **aseos del colegio** posibles para acelerar este proceso.

03

La monitora supervisará el correcto higienizado de las manos y que hasta la entrada del comedor estas seguirán limpias evitando que los usuarios se **toquen la cara** u objetos que puedan contaminar.

3. Organización de entrada al comedor

01

Por grupo se colocaran a la entrada del comedor respetando la distancia social.

02

La entrada al comedor se realizará cuando el **responsable del comedor** indique que todo está preparado para comenzar el servicio.

03

Una vez dentro seguirán el flujo establecido y la **monitora deberá cerciorarse** de que todos los usuarios estén sentados con la bandeja correspondiente a cada cual, especialmente los usuarios con alergia e intolerancia.

04

Los alumnos con **alergia e intolerancia** de cada grupo de comedor serán los primeros en entrar al comedor y se encaminarán al punto de recogida de bandejas para ellos.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

4. Salida de comedor y lavado de manos

01

La duración de cada turno de comedor será de **30 minutos**. No habrá mesa para rezagados.

02

Hasta que la monitora no indique que se puede salir del comedor, ningún usuario podrá levantarse de la silla. Cuando esto se produzca todos los comensales se levantarán y **saldrán ordenadamente del comedor** respetando la distancia social.

03

Cuando salgan los usuarios, el personal de cocina **higienizará, limpiará** las mesas y sillas de comedor y montará las bandejas para el siguiente turno.

04

A la salida del comedor los usuarios se dirigirán a los aseos necesarios para realizar las **labores de higiene** pactadas con cada colegio.

5. Actividades de patio y talleres

01

Todas las actividades respetarán la **distancia social** y **otras medidas preventivas**. Además se fomentará la formación sobre los riesgos del contagio del COVID19 y sobre buenos hábitos de comportamiento. Ver el anexo sobre Actividades.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

6. Entrega de usuarios

Entrega de usuarios a los profesores / extraescolares

01

Al terminar el horario de comedor la **entrega de los comensales a los profesores** se realizará de la misma manera que se produjo la recogida de los mismos. Directamente a las clases, en un punto de entrega o a las filas de entrada a clase.

Entrega de usuarios a las familias

01

Se recomienda **aumentar los turnos de entrega** (franja horaria) y hacerlo en **diferentes puertas** de acceso al colegio. Donde no sea posible haremos la entrega por grupos de comedor.

02

La monitora deberá cerciorarse de que los usuarios lleven todos los **objetos personales** que han llevado al centro para evitar los objetos perdidos que serán un foco de riesgo.

03

Estableceremos una especial atención a los alumnos de **infantil**. Es preferible que los **padres no entren** a las instalaciones para respetar la distancia social.

04

En los centros donde la entrega sea dentro del mismo, se establecerán puntos de encuentro en el patio donde los usuarios estarán separados por distancia social y la entrega será de manera individual al familiar. Se establecerá un **turno de entrega por llegada del familiar** y siempre a distancia con el resto del grupo.