

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID



Coronavirus (COVID-19)
Comedior PR-13 INTERMEDIO

COMPASS

CAPITULO:
ADECUACIÓN DE LOS SERVICIOS HOSTELERIA

SELECCIONAR LOS QUE APLIQUEN:

- Servicio de desayunos, oferta de alimentos
- Servicio de comidas, cenas –oferta de alimentos LÍNEA DE SERVICIO
- Disposición de elementos auxiliares para el servicio (platos, vasos, cubiertos, etc.)
- Servicio de DESECHABLES
- Servicio de cubiertos, vasos, platos NO DESECHABLES
- Servicio de bares y cafeterías – barra – línea de servicio
- Servicio a mesa
- Servicio de petición de comandas
- Servicio de take away / pickup / grab and go.
- Servicios especiales – BQ/MS/SERVICE
- Servicio de "CORNER" y "MINI MARKET"
- Servicio de PAGO EN CAJA – CAJERA
- Cocina de PASE – EVENTOS
- Servicio de PSE pasado por CAMAREROS – EVENTOS
- Servicio FOOD TRUCK
- Servicio de COFFEE EN BARRA / EN MESA – EVENTOS
- Servicio de BARRA LIBRE
- Servicio SCOLAREST

Este documento es la propiedad de los propietarios de Compass Group, entidad prohibida su copia, reproducción, distribución, venta o alquiler en todo el mundo sin el consentimiento escrito por parte de Compass Group.
COMPASS GROUP - Dpto. Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente Versión 0 Fecha: 15 JUNIO 2020

1.- ADECUACIÓN DE LOS ESPACIOS

1.1.- Guía para la organización del comedor y los espacios

1.2.- Cálculo de la capacidad máxima de los espacios de comedor

1.3.- Distribución y horario de los grupos de comedor

2.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE ALUMNOS

3.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO PROFESORES

4.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN AULAS

5.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESPACIOS POLIVALENTES (Gimnasios, salas, etc.)

6.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

7.- ADECUACIÓN de ACTIVIDADES ESPECIALES

8.- PROTOCOLO EN CASO DE QUE UN ALUMNO MUESTRE SÍNTOMAS, DURANTE SU ESTANCIA EN EL COMEDOR, O CUANDO ESTE BAJO LA TUTELA DE ALGÚN MONITOR DE EUREST.

9.- NORMAS DE SEGURIDAD DEL CENTRO

10.- EPIs de las actividades de COMEDOR - SCOLAREST

1.- ADECUACIÓN DE LOS ESPACIOS

1.1.- Guía para la organización del comedor y los espacios

- EXCEL con
 - Guía de recursos
 - Guía de preguntas
- Para que sirve:
 - Guía para ayudar en la organización del comedor
 - Conocer alumnos, espacios, mesas
 - Conocer RR.H.. Y RECURSOS MATERIALES NECESARIOS
- A ELABORAR EN COORDIACIÓN CON EL CLIENTE
- TENER EN CUENTA LAS GUIAS DE LAS CC.AA.

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

1.2.- Cálculo de la capacidad máxima de los espacios de comedor

1.3.- Distribución y horario de los grupos de comedor

AREA	% AFORO Permitido	AFORO NORMAL	AFORO max COVID	TURNOS	HORARIO DE SERVICIO
COMEDOR	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
COMEDOR	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
COMEDOR	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
COMEDOR	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
AULA	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :
COMEDOR PROFESORES	___%			<input type="checkbox"/> 1	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 2	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 3	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 4	COMER : : a : // L+D: : a :
				<input type="checkbox"/> 5	COMER : : a : // L+D: : a :

Turno	GRUPO	EDAD	CLASE	Nº Alumnos	ALMUERZO	Horario		Nº MESA	ALERGIAS
						COMIDA	L+D y ventilación		
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos
					<input type="checkbox"/> En aula				
					<input type="checkbox"/> En comedor	a	a		alergicos

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

2.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE ALUMNOS

2.1.- Suministro de alimentos EN MESA, antes de la llegada de alumnos

- Las **mesas y sillas deben estar limpias y desinfectadas**
- Se colocará la bandeja o plato, cubiertos (protegido por servilleta), **vaso boca abajo y pan** (el montaje se realizará por orden de ocupación del comedor)
- El suministro de alimentos se realizará con el carro camarera, los **recipientes estarán protegidos**.
- Los **alimentos estarán servidos antes de la llegada de los alumnos**.
- Antes del servicio, la colocación del menaje y servicio de los alimentos, **los trabajadores se lavarán las manos. El personal llevará mascarilla** de tipo quirúrgico y guantes de un solo uso durante el servicio si han de manipular los alimentos con las manos.



2.2.- Recomendaciones para la entrada de los alumnos al comedor y ubicación en sus mesas

- Saldrán de sus clases hacia el comedor según **horario definido, por clase o grupo**, según se haya establecido el horario de comienzo de cada grupo, ordenados según posición de asiento en sus mesas y en fila.
- La **entrada y salida del comedor se realizará ordenadamente**, manteniendo en todo momento una distancia de seguridad definida por normativa.
- Se recomienda que los alumnos y profesores **se laven las manos antes de entrar en el comedor**, o bien, usen gel hidroalcohólico para su desinfección.

2.3.- Servicio de comedor I de II (RECOMENDACIONES)

A) SI EL SERVICIO ES EN MESA

1. Los alimentos y utensilios estarán distribuidos en la mesa (ver punto servicio mesa)
2. La entrada al comedor será en orden de fila, hasta la posición de su mesa (que previamente ya estará preasignada). **Los alumnos se sentarán siempre en la misma posición en la mesa, en orden de llegada según la fila y para todo el curso escolar.**
3. Los niños se **irán colocando de delante (zona mas cercana al office) hacia atrás**, para que cuando se inicie el desbarase de las primeras mesas, se evite el trasiego de vajilla sucia por delante de los alumnos que no hayan desalojado aun el comedor.
4. Se recomienda que los niños (mayores de 6 años o según dicte la comunidad autónoma) **utilicen la mascarilla hasta que se sienten en su posición**. Debe de ser una norma validada por el cole.
5. Se recomienda que los alumnos **se retiren la mascarilla una vez estén sentados en su puesto**, y la **guarden en una bolsita** (puede facilitarse una bolsa de muestra a primeros de curso). Si es posible, se recomienda que se guarde la bolsita en un bolsillo y deje encima de la mesa.

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

2.- ADECUACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE ALUMNOS

2.3.- Servicio de comedor II de II

B) SI PASAN POR LA LÍNEA

- Adecuación de la línea – ver capítulo **LÍNEA DE SERVICIO**
- Los **alimentos expuestos en la línea deben estar OBLIGATORIAMENTE protegidos** (mamparas anti esputos, campanas, etc.).
- Se recomienda que Los alumnos entren en fila, **mantengan la mascarilla puesta durante el servicio procurando no hablar, mantener la distancia**, no tocar superficies y solo manipular los alimentos que consuman.
- Pautas del suministro en la línea
 - **No estará permitido el sistema de autoservicio ni el buffet libre.** La comida será servida por el personal de comedor.
 - **Eliminar productos de autoservicio** (servilleteros, vinagreras, jarras de agua, etc.) priorizando monodosis desechables.
 - **Se recomienda simplificar el servicio (1+1)** para agilizar la entrega de alimentos y disminuir el tiempo de contacto en la línea.
 - ❑ **La bandeja es preparada íntegramente por el personal de la línea**
 - Montaje de la bandeja, pan, cubiertos, vaso, servilleta
 - Suministro de alimentos: primero, segundo, guarnición y postre
 - ❑ **Opciones de productos que pueden ser recogidos por alumnos o profesores.** Todos los productos serán en MONO PORCIÓN.
 - Postres individual (yogur, flan, etc.) o protegido con film (fruta) o bol con tapa.
 - Ensaladas envasadas y protegidas individualmente
 - Cubiertos estuchados individualmente y servilletas con dispensador individual.
 - Las bandejas deben disponerse para que sean retiradas fácilmente de una en una.
 - ❑ **Protecciones de línea:**
 - ✓ Es **OBLIGATORIO que los alimentos estén protegidos:** anti-esputo, tapa, u otros sistemas.
 - ✓ **Si no se pueden proteger los alimentos, se montarán en la contra barra.**
 - ✓ Es RECOMENDABLE colocar una **mampara para la protección de trabajadores.** Si no se puede guardar la distancia de seguridad o no hay mampara, deberán usar PANTALLA FACIAL junto a la mascarilla quirúrgica.
 - Entrega al comensal: sistema zig-zag (manteniendo la distancia de seguridad), o por una ranura en la mampara. Si no se puede guardar la distancia de seguridad, el trabajador llevará pantalla facial junto a la mascarilla quirúrgica.
 - Una vez ya con la bandeja, los alumnos se sentaran en su mesa, siguiendo pautas del punto A) SERVICIO EN MESA (del 2 al 5).
 - Suministro de bebida:
 - ❑ vaso con agua ❑ Botella de agua individual ❑ fuente de agua con sistema no manual
 - ❑ Jarra en mesa servida por encargado (ver punto mesa)



PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

2.- ADECUACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE ALUMNOS

2.4.- Buenas practicas en la mesa – durante la comida

1. Los alumnos se quitarán la mascarilla una vez estén sentados en su puesto.

Se recomienda que la mascarilla se guarde en una bolsita y no se deje sobre la mesa.

1. El suministro de agua o pan inicial se realizará en la línea o ya estará servido en la mesa

2. La reposición de agua o pan: será realizada por:

Monitor Profesor Alumno encargado

3. **Se vigilará que el alumno cumpla las normas de higiene COVID:**

✓ No comparta comida, vajilla, cubiertos, vasos, servilleta, etc.

✓ No se levanta de la mesa, no va a otros grupos, guarda la mascarilla, etc.

4. Se recomienda hacer recordatorios de las normas de seguridad

5. El **responsable de la supervisión de los protocolos y buenas prácticas COVID es:**

Monitor: ___Eurest ___Cliente

Profesor Otro: _____

6. Ningún alumno/a debe levantarse de su asiento desde que entre hasta que salga

7. Si el alumno precisa ir al aseo, y si por edad, es necesario que sea acompañado por, lo será:

Monitor Profesor

✓ Se respetara el aforo del aseo definido en la estancia.

✓ Tras ayudar al alumno (usar el wc y lavado de las manos), el acompañante, debe lavarse sus propias manos.

✓ Durante el trayecto y en la utilización del aseo, se recomienda que ambos utilicen la mascarilla.

• **NOTA: Se recomienda:**

• Tener un plano con la ubicación de las mesas y la posición de los alumnos.

• Tener definido previamente como deben sentarse los esporádicos: mesas separadas, identificadas, etc.

• Esto facilita la “búsqueda” de los contactos estrechos, si fuera necesario por un rebrote.

2.5.- Finalización de la comida

• Se estima un tiempo para el uso del comedor de unos +/- 30 minutos y un tiempo para la limpieza, desinfección y ventilación de unos +/- 10 minutos.

• Se **recomienda que antes de levantarse de la mesa, los alumnos se coloquen la mascarilla.**

• A continuación se lavaran las manos con agua y jabón, en su defecto gel hidroalcohólico será de forma ordenada, para evitar problemas de filas o aglomeraciones.

• La salida de alumnos del comedor se realizará igual que la entrada: fila ordenada y manteniendo la distancia de seguridad.



PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

2.- ADECUACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TRADICIONAL DE ALUMNOS

2.6.- Retirada del MENAJE (vasos, platos, cubiertos):

a) **Menaje utilizado:** REUTILIZABLE DESECHABLE



Retirada realizada por alumnos:

REUTILIZABLE

- Cada alumno retirará su vaso, plato y cubierto. lo depositará en los contenedores habilitados. Se realizará en orden, y en fila, según turno de salida.
- Los contenedores contarán con solución desinfectante (cubiertos).
- Durante la retirada se guardarán las distancias de seguridad entre los grupos.

DESECHABLE: alumno retirará su vaso, plato y cubierto, lo depositará en los contenedores habilitados para ello. Se realizará siguiendo orden de salida, y en fila.

Retirada realizada por personal:

REUTILIZABLE

- El personal llevará los equipos de protección individual (EPIs: guantes de limpieza, mascarilla de tipo quirúrgico, delantal de un solo uso o lavable, pantalla facial si se realiza en presencia de alumnos).
- A ser posible, se utilizará un carro camarera de USO exclusivo (diferente al de servir alimentos). Si no lo hay, se debe lavar y desinfectar tras su uso.
- En el carro se depositarán los cubiertos, vasos y platos en barreños. (NO DEBEN LLEVAR LÍQUIDO por si hubiera un tropiezo, y éste salpicara)
- Retirado el menaje de las mesas, se depositarán con cuidado en los barreños con solución desinfectante, en la zona del office para evitar salpicaduras.
- Si el carro ha de pasar por zonas donde haya alumnos. Proteger con una funda o bolsa de basura. La retirada del servicio de la mesa se realizará a la salida de alumnos, que será realizada todos a la vez.

DESECHABLE

- El personal llevará los equipos de protección individual (EPIs: guantes de limpieza, mascarilla de tipo quirúrgico, delantal de un solo uso o lavable, pantalla facial si se realiza en presencia de alumnos).
- A ser posible, se utilizará un cubo de basura o carro con ruedas y tapa. Evitar utilizar bolsas de basura exclusivamente y que éstas sean arrastradas por el suelo.

Zona de desbarase y traslado al office

- ✓ Existirán bandejas con desinfectante, para depositar por separado los cubiertos y vasos. Los vasos se colocaran boca abajo.
- ✓ Se realizará una retirada continua del material
- ✓ Los platos se depositaran en pilas y serán rociados en los bordes con detergente desinfectante.
- ✓ Existirán cubos para separar los residuos según naturaleza (plástico, orgánico, etc.).
- ✓ Si hay que retirar una mascarilla usada, pañuelos desechables usados, o servilletas deben eliminarse en el contenedor de resto, en un cubo de pedal con tapa.
- ✓ El material para desinfectar se trasladará al office, se empleará lavavajillas (obligatorio).

2.7.- Limpieza del comedor intermedia y ventilación

- ✓ Una vez finalizado el turno y uso de las mesas, y antes de volver a montar la mesa o que ésta sea utilizada por otro grupo, se realizará una limpieza y desinfección de las mesas y sillas (zona de contacto con las manos).
- ✓ Se realizará una ventilación del espacio durante la limpieza intermedia.
- ✓ El responsable de realizarla es: Eurest Cliente
- ✓ Si es Eurest, se seguirá el protocolo *IT-01 limpieza de cocinas*
- ✓ **Se ventilarán** con frecuencia, evitando corrientes, y siempre después de cada turno, todas las instalaciones de cocina y comedor, **al menos 10 minutos**.
- ✓ Si el clima lo permite, mantener las ventanas abiertas para favorecer la ventilación.

3.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO PROFESORES

3.1.- Identificación de responsabilidades

- Limpieza del mesas y sillas entre turnos: Eurest cliente profesor
- Montaje de mesas (plato, vaso, etc.): Eurest cliente profesor
- Camarero: suministro o recogida de platos, alimentos y menaje: Eurest cliente profesor
- Retirada del menaje usado, llevar al office o zona desbarase: Eurest cliente profesor
- Limpieza de mantelería: Eurest cliente
- _____
- _____
- _____



3.2.- Servicio de alimentación a profesores

- Se recomienda una **simplificación del servicio: 1+1**, las opciones de ensalada o postres caseros serán suministradas en formato individual protegido.
- Se recomienda que se hagan las **peticiones de menú a la cocina con antelación** (en el caso de que exista más de una opción para elegir).
- Se recomienda que se definan por el cliente los **horarios del comedor de profesores** para garantizar las distancias y el aforo máximo.
- **No se recomienda la utilización de mantelería de tela**. Si se elige esta opción, y es responsabilidad de Eurest, debe seguirse el protocolo de **"IT-15 limpieza de mantelería no covid"**.
- No **podrá ofrecerse un servicio de BUFFET o AUTO SERVICIO**. Las opciones que se plantean (una vez analizados los recursos y aprobados por el cliente) pueden ser:
 - El profesor pasa por la línea, respetando las normas definidas en este punto.
 - Reconvertir el auto servicio en una "línea", incluyendo un trabajador para el suministro.
 - Servicio a mesa: un camarero tomara las comandas y hará el servicio desde la cocina. Ver capítulo **"servicio a mesa" y "solicitud de comandas"**.
 - Vitrina con platos fríos elaborados y protegidos en formato individual
 - Otro (valorar con HSEQ): _____
- OPCIONES COMPLEMENTARIAS AL SERVICIO (ver capítulo **elementos auxiliares**):
 - Pan suministrado por camarero (servicio en mesa o en la línea) o bien, pan envasado.
 - Cubiertos suministrados por camarero o bien protegidos en una bolsa
 - Bebida: agua servida por camarero, o bien envasada (lata o botella de agua), o emplear un dispositivo de dosificación automatizado.



PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

3.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO PROFESORES

3.2.-Retirada del MENAJE (vasos, platos, cubiertos) y limpieza:

a) Menaje utilizado: REUTILIZABLE DESECHABLE



Retirada realizada por el PROFESOR:

- REUTILIZABLE:** Cada usuario retirará su vaso, plato y cubierto, y lo depositará en los contenedores habilitados para ello. Se realizará manteniendo las distancias de seguridad. Los contenedores contarán con solución desinfectante (cubiertos).
- DESECHABLE:** Cada usuario retirará su vaso, plato y cubierto, y lo depositará en los contenedores habilitados para ello.

Retirada realizada por EUREST:

REUTILIZABLE

- El personal llevará los equipos de protección individual (EPIs: guantes de limpieza, mascarilla de tipo quirúrgico, delantal de un solo uso o lavable, pantalla facial si se realiza en presencia de alumnos).
- A ser posible, se utilizará un carro camarera de USO exclusivo (diferente al de servir alimentos). Si no lo hay, se debe lavar y desinfectar tras su uso.
- En el carro se depositarán los cubiertos, vasos y platos en barreños. (NO DEBEN LLEVAR LÍQUIDO por si hubiera un tropiezo, y éste salpicara)
- Si el carro ha de pasar por zonas donde haya alumnos. Proteger con una funda o bolsa de basura el menaje sucio. La retirada del servicio de la mesa se a la finalización de cada turno.

DESECHABLE

- El personal llevará los equipos de protección individual (EPIs: guantes de limpieza, mascarilla de tipo quirúrgico, delantal de un solo uso o lavable, pantalla facial si se realiza en presencia de alumnos).
- A ser posible, se utilizará un cubo de basura o carro con ruedas y tapa, el cual llevará bolsa. Evitar utilizar bolsas de basura exclusivamente y que éstas sean arrastradas por el suelo.

Zona de desbarase y traslado al office

- ✓ Existirán bandejas con desinfectante, para depositar por separado los cubiertos y vasos. Los vasos se colocaran boca abajo.
- ✓ Se realizará una retirada continua del material
- ✓ Los platos se depositarán en pilas y serán rociados en los bordes con detergente desinfectante.
- ✓ Existirán cubos para separar los residuos según naturaleza (plástico, orgánico, etc.).
- ✓ Si hay que retirar una mascarilla usada, pañuelos desechables usados, o servilletas deben eliminarse en el contenedor de resto, a ser posible en un cubo con tapa.
- ✓ El material para desinfectar se trasladará al office, se empleará lavavajillas.

3.2.- Limpieza entre turnos (mesas y sillas)

- El responsable de la limpieza de mesas y sillas deberá realizar una limpieza y desinfección tras cada uso.
- Se debe ventilar la estancia al menos durante 10 minutos entre cada turno. Si es posible, mantener las ventanas abiertas.



4.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN AULAS



4.1.- Identificación de responsabilidades

- Traslado de platos, alimentos y menaje a las aulas: Eurest cliente (profesor u otro)
- Suministro de platos, alimentos y menaje a los alumnos: Eurest cliente (profesor u otro)
- Suministro a comensales con alergias o intolerancias: Eurest cliente (profesor u otro)
- Limpieza del aula y mesas a la finalización de la comida: Eurest cliente (profesor u otro)
- Retirada del menaje usado de las mesas: Eurest cliente (profesor u otro)
- Traslado del menaje sucio y residuos al office: Eurest cliente (profesor u otro)



4.2.- Suministro a las aulas I de II

- ✓ El suministro de alimentos se recomienda que se realice en un carro de USO EXCLUSIVO, diferente del carro que se vaya a utilizar para la retirada del material sucio. Si no se dispone de carros diferentes, tras su uso, debe limpiarse y desinfectarse.
- ✓ El traslado desde la cocina hacia el aula se realizará lo más rápido posible, evitando que la circulación del carro coincida con los descansos y salidas de los alumnos a los pasillos.
- ✓ A la salida de la cocina se debe controlar la temperatura de mantenimiento en caliente, que debe ser por encima de 65º C y por debajo de 8º C para platos fríos. Los alimentos siempre estarán PROTEGIDOS.
- ✓ Las jarras de agua, el pan, la fruta, igualmente se llevarán PROTEGIDOS.
- ✓ Las servilletas, cubiertos, vasos, limpios, irán en un recipiente protegido del exterior. Es preferible usar bandejas de alvéolos en lugar de platos.
- ✓ El responsable del suministro de alimentos, debe controlar y verificar que las dietas especiales para intolerantes o alérgicos, u otras patologías, son suministradas conforme a la información facilitada por las familias y por tanto, a las necesidades de cada uno de los alumnos.
- ✓ Es necesario que COCINA y el AULA compartan y actualicen, siempre que sea necesario, el fichero con la información con las dietas actualizado. *Listado de alumnos con necesidades especiales.*
- ✓ Los alimentos especiales, para comensales con alergias, intolerancias o dietas especiales, irán en formato INDIVIDUAL, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS y PROTEGIDAS. Ver *protocolo servicio dietas.*

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

4.- ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN AULAS



4.2.- Suministro a las aulas II de II

El SUMINISTRO de alimentos basales al aula, puede ser en formato MULTI o MONO PORCIÓN:

a) Suministro en formato GRANEL

- ✓ La comida se suministrará en formato multi porción, según el número de raciones, en bandejas, fuentes o soperas. Estos recipientes estarán PROTEGIDOS con tapa o film de plástico.
- ✓ El servicio puede ser realizado con:
 - Material desechable (platos, vasos, cubiertos). Este material será retirado posteriormente en un cubo dispuesto en el propio aula. Se recomienda que sea un cubo de basura con tapa y apertura de pedal. Debe dotarse de al menos dos contenedores. Un cubo para plásticos y envases (yogures, postres industriales), un cubo para los restos orgánicos.
 - Platos o bandejas reutilizables. El menaje podrá ser suministrado en el propio carro en el que se transportan los alimentos. El menaje estará protegido.
- ✓ El reparto de alimentos, pan, agua, cubiertos, etc. será realizado por el encargado del suministro. El emplatado se realizará en una mesa independiente, alejado de los alumnos para evitar posibles quemaduras por salpicaduras, según se van emplatando, se irán entregando a cada uno de los alumnos que se recomienda, permanecer en su propia mesa.
- ✓ Se recomienda que los alumnos, según se indique por las autoridades sanitarias y por edad, lleven la mascarilla puesta, hasta justo antes del servicio. Se recomienda que se disponga de una bolsita o sobre para que mientras no se utilice se guarde.

b) Suministro en mono porción

- ✓ La comida se suministrará en bandejas mono porción. Listas para el consumo.
- ✓ La regeneración de los alimentos se realizará en cocina, justo antes del suministro para poder garantizar las temperaturas de entrega.
- ✓ El servicio puede ser realizado con:
 - Material desechable (platos, vasos, cubiertos). Este material será retirado posteriormente en un contenedor que será habilitado en el propio aula. Se recomienda que sea un cubo de basura con tapa y apertura de pedal.
 - En la propia barqueta.
- ✓ La apertura de la barqueta debe ser realizado por el encargado del suministro de alimentos. DEBE TENER CUIDADO, y abrir la protección “hacia el lado contrario del cuerpo”, para evitar posibles quemaduras.

4.3.- Limpieza y desinfección del aula

La limpieza y desinfección de mesas debe realizarse sin la presencia de alumnos

El responsable limpiará las mesas y sillas y ventilará la estancia.

Si el responsable es Eurest, seguirá el protocolo *IT-01 limpieza de cocina*.

5.-ADECUACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN ESPACIOS POLIVALENTES (Gimnasios, salas, etc.)

5.1.- Adecuación del espacio

- Los espacios que vayan adecuarse como comedores temporales cumplirán con los requisitos COVID de los comedores estándar.
- Se dotarán las instalaciones necesarias para poder garantizar el suministro de alimentos y garantizar la higiene y el cumplimiento del APPCC (ver *material necesario*)

5.2.- Sistema de suministro

- Servicio a mesa
- Servicio en línea

Según el servicio suministrado cumplirán los protocolos y normas *definidos en las secciones de servicio a mesa y/o línea.*

5.3.- Responsable de la adecuación y dotación del espacio

Indicar quien se responsabiliza de la adecuación del espacio y dotación de material

- Cliente
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
- Eurest
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____

recuerda

- Existe la guía de RECURSOS PARA ADECUAR ESPACIOS
- Guía de preguntas para saber si se necesitan espacios extra!!!!

6.- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

6.1.- Suministro de comensales con intolerancias o alergias

- La ubicación de niños no podrá realizarse en una mesa única sin guardar la distancia (tal y como se tenía establecido en años anteriores), se propone las siguientes alternativas:
 - Colocación de los niños en las cabeceras de las mesas, en su mesa del grupo de convivencia.
 - Colocación en mesas individuales, apartadas y guardando la distancia de seguridad
 - Colocación en una mesa única, pero solo si se pueden guardar las distancias de seguridad
- El suministro de alimentos cumplirá las normas del plan de gestión de alérgicos de colegios. En cuanto a elaboración separada e individualizada, productos protegidos y etiquetados, etc.
- Los puestos donde se sienten los niños debe ser fijos y a ser posible, estar identificados.
- El suministro de alimentos se realizará guardando los mismos protocolos, ya sea un servicio distribuido en línea o un servicio a mesa. Con la particularidad, que los platos estarán protegidos e identificados para evitar la contaminación cruzada.

6.2.- Recomendaciones de menaje

- Se recomienda el empleo de bandeja de alvéolos para agilizar el proceso de servicio, facilitar los ratios de limpieza y desinfección, y poder ajustar los tiempos de servicio a los nuevos horarios.

6.3.- Recomendaciones sobre el uso de TARTERAS

- Cada niño deberá llevar su tartera hasta el lugar de almacenamiento y conservación habitual. Si lo hace un profesor, deberá lavarse las manos tras su manipulación.
- Un trabajador debe manipular el microondas para el recalentamiento de la comida, y se evite de esta manera, que el equipo sea manipulado por múltiples alumnos.
- La tartera y utensilios sucios, se deben guardar dentro de una bolsa de plástico cerrada, y dejar en un lugar aislado hasta que sea retirada por el alumno.
- Finalizado el servicio de comedor y tarteras, el responsable de la limpieza de la zona de almacenamiento y depósito de tarteras, realizará una limpieza y desinfección en profundidad (frigorífico, microondas, mesa de apoyo, etc.)
- NO deben introducirse TARTERAS en instalaciones donde existan alimentos o utensilios del propio comedor del centro.

6.4.- Protocolo alimentos traídos del exterior (tartas de cumpleaños, etc.)

- Se recomienda que NO SE INTRODUZCAN, NI SE DISTRIBUYAN en el centro ALIMENTOS del exterior (caramelos, tartas de cumpleaños, etc.)

6.5.- Repetición de comida

- Si el niño solicita repetir, la comida será suministrada por un monitor, profesor, según responsable del reparto de comida. Se debe evitar que el niño se levante y de paseos.

6.6.- Lavado de dientes

- Si en la rutina se incluye lavado de dientes, y esta es gestionada por trabajadores de EUREST, se debe contactar con el dpto. HSEQ, para establecer el protocolo.

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

7.- ADECUACIÓN de ACTIVIDADES ESPECIALES

7.1.- Actividades del MONITOR ESCOLAR que implican un contacto estrecho

- Troceado de alimentos y ayuda a dar de comer
- Sonado de MOCOS
 - Papel desechable, tirar en contenedor con TAPADERA, lavarse las manos.
 - Si ayuda el monitor, se lavará las manos a continuación, no se tocará la cara con las manos.
- Lavar las manos o dientes de los niños
- Ayudar y acompañar al niño a ir al WC

Antes y después de realizar estas tareas deberá realizarse un lavado riguroso de las manos con agua y jabón o gel desinfectante.

Ver equipos de protección necesarios



7.2.- Actividades del MONITOR ESCOLAR – PROYECTO EDUCATIVO

• Actividades permitidas

- Se incluirán talleres y juegos formativos sobre el COVID (este material debe aprobarse por el dpto. HSEQ)
- Todas aquellas que no requieran de un contacto estrecho: juego de las adivinanzas, ver la tv, lectura individual, cuenta cuentos, manualidades utilizando el material propio del alumno, etc.
- Juegos de mesa que no requieran compartir el material.

• Actividades NO permitidas

- No está permitido el contacto estrecho, ni realizar actividades en las que tengan que compartir material (manualidades con pinturas, tijeras, jugar al balón, etc. que sean de uso compartido).
- Mezclar grupos de alumnos
- Realizar actividades en una mesa sin guardar la distancia de seguridad.

7.3.- Servicio de MADRUGADORES

a) Suministro de desayuno

- Antes de acceder y tras finalizar el desayuno, el alumno se lavará las manos
- El suministro de alimentos se realizará en mesa, se seguirán las normas de seguridad descritas en este punto.
- Los alimentos estarán totalmente preparados desde la cocina.
- No habrá alimentos para compartir.
- Los niños de diferentes GRUPOS se sentarán guardando la distancia de seguridad.

b) Actividades permitidas y no permitidas

- Todas aquellas que no requieran de un contacto estrecho: juego de las adivinanzas, ver la tv, lectura individual, realización de manualidades utilizando el material que traiga el propio alumno, etc.
- No esta permitido el contacto estrecho, ni realizar actividades en las que tengan que compartir material (manualidades con pinturas, tijeras, etc. que sean de uso compartido).

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID

8.- PROTOCOLO EN CASO DE QUE UN ALUMNO MUESTRE SÍNTOMAS, DURANTE SU ESTANCIA EN EL COMEDOR, O CUANDO ESTE BAJO LA TUTELA DE ALGÚN MONITOR DE EUREST.

- Se avisará al interlocutor del cliente o persona de referencia que nos indique el centro y dará orden para la posterior limpieza, desinfección y ventilación de la estancia. El cliente pondrá en marcha el protocolo definido según la CC.AA. Para estos casos.
- Es conveniente, que previamente se conozca su nombre y se disponga de su teléfono para una localización urgente.
- Se **cumplirán las directrices establecidas por cada una de las CC.AA.**, que han definido guías y protocolos de actuación para estos casos, NO obstante, en general es recomendable que:
 - El enfermo salga de la sala en la que se encuentre, con todas sus pertenencias.
 - Se le acompañe, por el encargado a una “sala de aislamiento”.
 - Evitará tocar superficies con las manos (barandillas, ascensor, pomos en las puertas).
 - Usarán mascarilla y mantendrán la distancia de seguridad hasta la llegada de los padres o tutores.
 - Se evitará el contacto con adultos y niños.
- Se pondrá en marcha el **protocolo de limpieza y desinfección extraordinaria**, positivo covid en cocina, definido en la *IT-01 limpieza de cocinas*.
- **Durante 7 días se implementará el sistema de doble desinfección del menaje.**
- Avisará a **vigilancia de la salud**, del contacto estrecho y seguirá *el protocolo PR-01 protocolo de actuación empleados*.
- **Ante una situación de gravedad, se llamara al 112 y se avisará al coordinador de emergencias del centro**

9.- NORMAS DE SEGURIDAD DEL CENTRO

- Este protocolo es una guía de buenas practicas que complementa a las guías de las CC.AA., que en materia de prevención COVID-19 y en el ámbito educacional, han sido elaboradas y distribuidas para su implementación en los centros educativos.
- Se tendrán en cuenta los posibles cambios o adaptaciones que sean necesarios, según vaya evolucionando la pandemia, y sean publicados en guías o bien, en cambios legislativos

PR-13 medidas de prevención HOSTELERÍA COVID



9.- EPIs servicio SCOLARST

Siempre están al final de cada CAPÍTULO

TAREAS	MASCARILLA QUIRÚRGICA	MASCARILLA FFP2	GUANTES desechables	PANTALLA FACIAL	COMENTARIOS
Colocación de vasos y cubiertos en la línea	X		X(1)		(1)GUANTES: para manipular cubiertos o vasos desinfectados
Preparación y reposición de la línea de servicio y otros	X		X(1)	X(2)	(1)GUANTES: para manipular cubiertos o vasos desinfectados (2)PANTALLA FACIAL: solo si se realiza con niños y no se puede mantener la distancia de seguridad.
Camarera reposición LINEA	X		X	X(2)	(2)PANTALLA FACIAL: solo si se realiza con niños y no se puede mantener la distancia de seguridad.
Suministro de comida en la línea	X			X(2)	(2) PANTALLA FACIAL: solo si no existen barreras físicas y/o no se puede mantener la distancia de seguridad
Suministro de comida en barra	X			X(2)	(2) PANTALLA FACIAL: solo si no existen barreras físicas y/o no se puede mantener la distancia de seguridad
Servicio a mesa: * montaje de mesas	X		X(1)		(1)GUANTES: si se van a manipular cubiertos o vasos higienizados con las manos.
Servicio a mesa: * Toma de comandas	X		X(1)	X(2)	(1)GUANTES: si no hay acceso a un lavado de manos frecuente. (2)PANTALLA FACIAL: solo si no se puede mantener la distancia de seguridad
Suministro de comida en mesa	X		X(2)	X(2)	(2)PANTALLA FACIAL: solo si no se puede mantener la distancia de seguridad
MONITOR ESCOLAR: sin contacto estrecho	X				
MONITOR ESCOLAR: contacto estrecho (dar de comer, trocear alimentos, acompañar a ir al baño, ayudar a sonar mocos, etc.)	X		X	X	