

## PROTOCOLO ACTUACIÓN COVID-19: COMEDOR - C. AMANECER

- El comedor escolar estará activo desde el primer día lectivo. Para ello el Colegio Amanecer ha escalonado la entrada del alumnado, organizando más turnos de comedor, haciendo coincidir en ellos a los alumnos de los mismos grupos estables para garantizar la trazabilidad de cualquier brote de COVID-19. Existe una nueva disposición de las mesas de comedor garantizando el cumplimiento de un espacio seguro a través la compartimentación de los espacios individuales con elementos protectores (mamparas separadoras) o de la distancia interpersonal 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.
- Las comidas se harán, preferiblemente, en el espacio habitual del comedor, pero podrían habilitarse, si fuera necesario, otros espacios debidamente acondicionados para ese efecto.
- Se procederá al lavado de manos antes y después del comedor y del recreo y existirán dispensadores de solución alcohólica en las entradas y salidas del comedor, la cocina y los servicios.
- Se eliminará cualquier sistema de autoservicio. Solo el personal de cocina será el que manipule los alimentos y sirva los platos. De este modo, los usuarios únicamente tocarán sus bandejas.
- La comida se servirá en bandejas individuales y con los cubiertos lavados y desinfectados individualizados y, junto con la servilleta, correspondientemente precintados. Cubiertos y servilletas no podrán ser compartidos entre alumnos. Del mismo modo, la oferta gastronómica se adaptará para minimizar el riesgo de transmisión.
- 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, son lavados en el lavavajillas con productos efectivos como viricidas y lejía a una temperatura de lavado de 55 a 60 °C y un aclarado a más de 82º C.
- Los alumnos no podrán servirse el agua de las jarras, lo realizará el auxiliar del comedor ayudándose de una servilleta. Se retirarán los servilleteros, saleros, botellas de aceite y vinagre de uso común, y se sustituirán por envases monodosis, facilitados en el momento del servicio.

- Las servilletas serán desechables, y se colocarán en el momento del servicio, precintadas junto con los cubiertos. Su eliminación se realizará en un cubo con tapa, y con una bolsa de plástico en su interior.
- Tras cada turno de comidas, se llevará a cabo una limpieza y desinfección de las mesas, incluyendo el último turno.
- El personal de cocina y auxiliares de comedor estarán ataviados 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 estudiantes llevarán a cabo una higiene personal elevada con lavado o desinfección frecuente de manos. Tras el servicio de comida se cambiarán la mascarilla y la tirarán en las papeleras de pedal.
- Existirá cartelería para manipuladores y alumnos, con advertencias de lavado/desinfección, mantener distancias, colocación correcta de mascarillas en su caso, etc.
- Quedará restringido el acceso a zona de cocina, almacenes y comedor únicamente a los trabajadores necesarios, los comensales y el personal de apoyo del comedor.