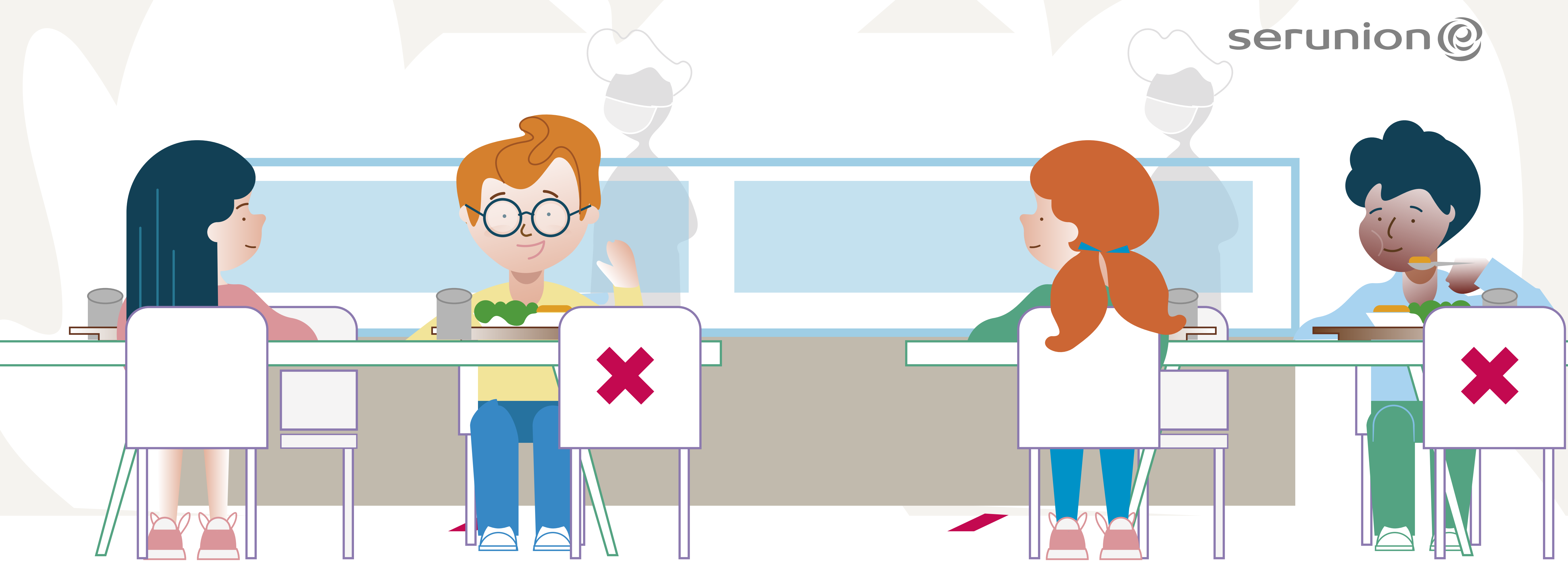


VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

serunion@



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

1 Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.

2 Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de seguridad y evitar el contacto.

3 Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.

AENOR
PROTOCOLO
FRENTE AL COVID-19

Serunion es la primera y única empresa con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19.

EL SERVICIO DE COMEDOR

Nuestros monitores supervisarán el comedor todo el tiempo que dure el servicio

¿Cómo funciona el comedor?

ACCESO AL COMEDOR

- La entrada es escalonada y por turnos. Nuestros monitores supervisan y aplican medidas para mantener la distancia de seguridad.
- Antes de entrar en el comedor los alumnos se lavan las manos.

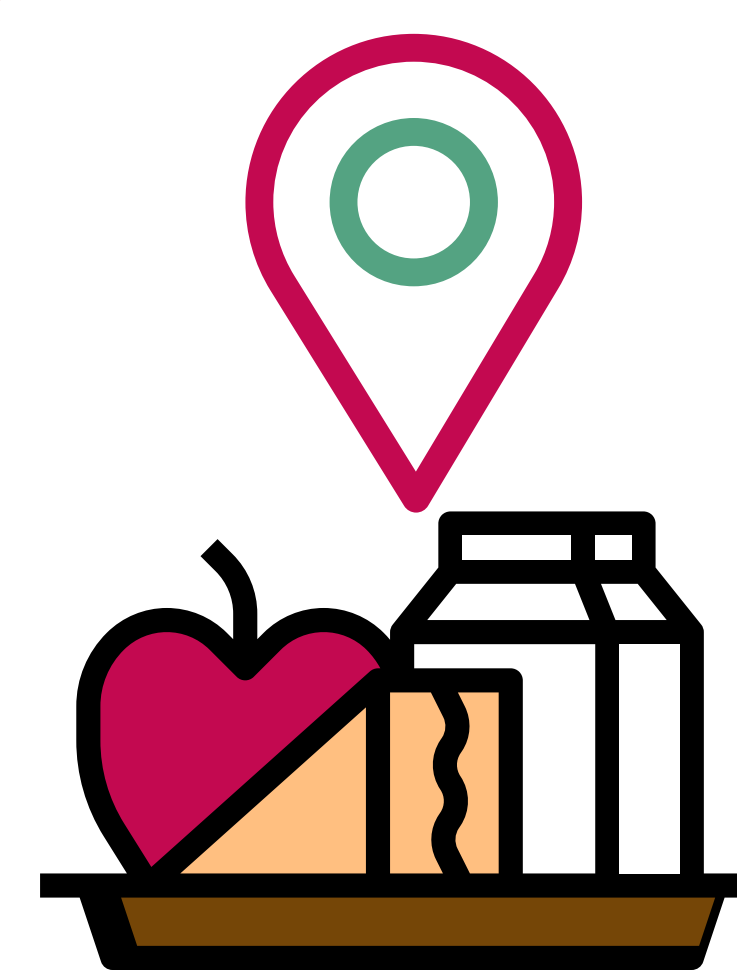
SERVICIO DE COMEDOR

- Reducimos el aforo, hemos retirado sillas y organizado las mesas indicando con pegatinas los espacios disponibles.
- Las bandejas se sirven preparadas en las mesas para reducir la circulación en el comedor.
- Suprimimos de forma temporal las zonas de uso colectivo.
- Nuestro personal gestiona los residuos de las bandejas, para evitar movimientos dentro del comedor.
- Hemos colocado posters de bienvenida para mantener un entorno agradable y con mensajes positivos.

SALIDA

- Los alumnos dejan la bandeja sobre la mesa, y nuestro personal la retira.
- La salida de los alumnos se realiza de forma ordenada respetando la distancia social.
- Antes de salir al patio los alumnos se lavan las manos bajo la supervisión de un monitor.
- Al final del turno nuestro personal higieniza todo el mobiliario (mesas, sillas, suelo, picaportes) y ventila el comedor dejándolo preparado para que entre un nuevo turno.

*Todo nuestro personal hace uso de mascarillas. Los monitores de infantil y monitores de NNE (niños con necesidades especiales) llevan además pantalla facial.



SELF-SERVICE.

*Si el colegio cuenta con zona de Self service, el alumno recoge su bandeja lista en un punto de recogida.



ALERGIAS E INTOLERANCIAS

De forma temporal, los alumnos que presentan alergias o intolerancias recogen su bandeja personalizada en un punto de recogida específico y señalizado. Nuestros monitores verifican la entrega caso a caso.

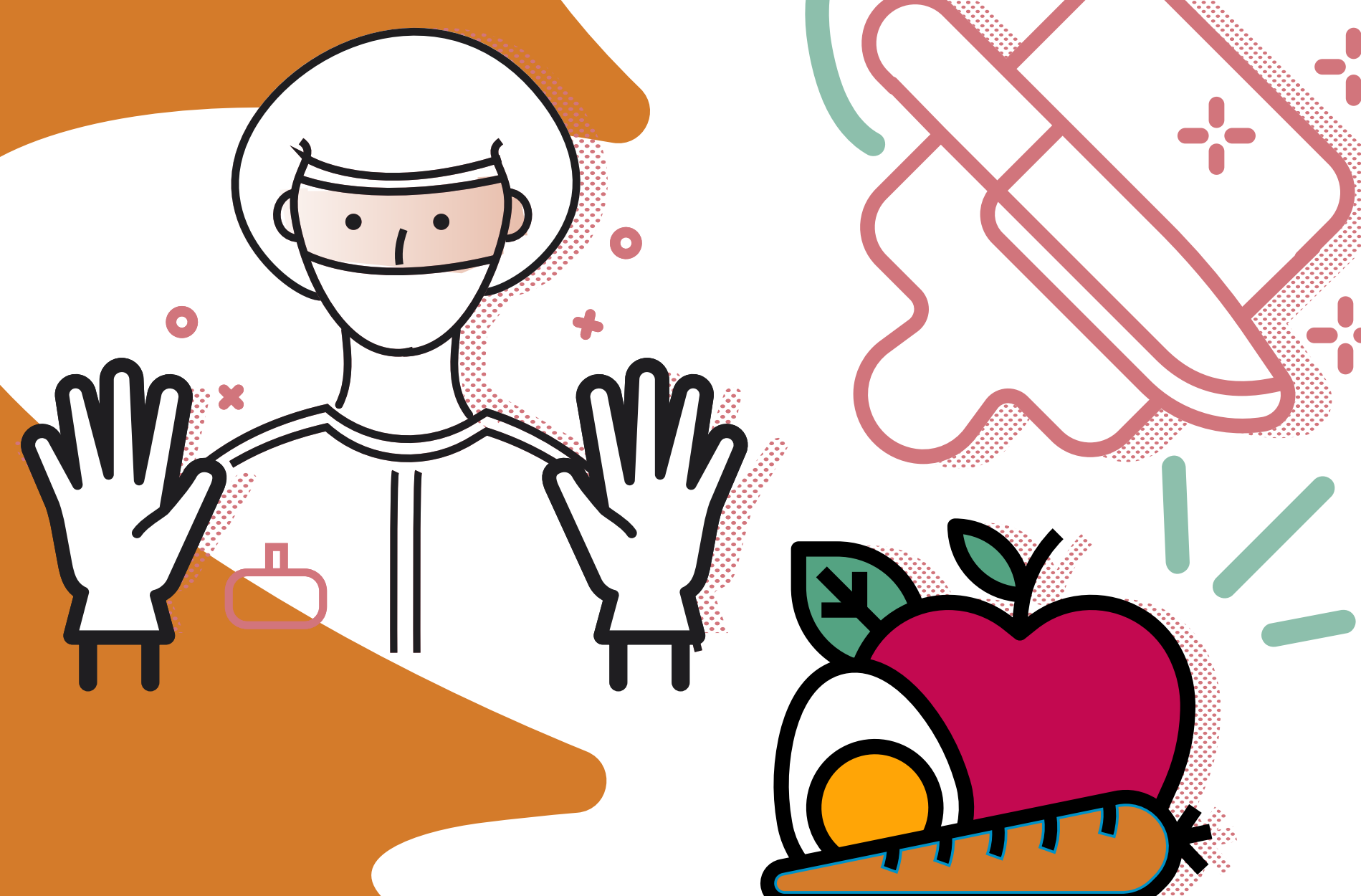


TAKE AWAY

Ofrecemos también el servicio de menú take away, con un punto de recogida "sin contacto".

Medidas en cocina

- Aplicamos nuevos protocolos en recepción segura de mercancías.
- Nuestros empleados mantienen la distancia de seguridad y se hace uso de mascarillas y epis.
- Antes de servir la comida se procede a la desinfección a altas temperaturas de toda la vajilla.
- Cada día al finalizar el servicio desinfectamos cocina y comedor



Medidas en el patio

- Con una especial atención a los alumnos de infantil, se han puesto en marcha técnicas divertidas para que durante el recorrido hacia el comedor, patio o clases, guarden la distancia social.
- Hemos creado nuevas actividades lúdico-educativas para respetar la distancia social y otras medidas preventivas.
- Organizamos la entrega de alumnos a padres, respetando la distancia de seguridad en puntos establecidos.



serunion@