

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.



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

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.



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.

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.

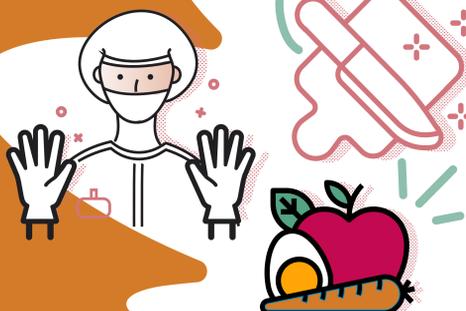


TAKE AWAY

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

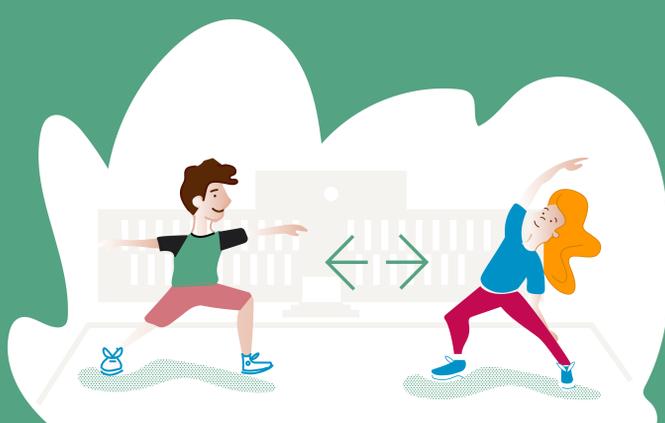
Medidas en cocina

- 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@