

## **PROCOLO COVID19 COMEDOR ESCOLAR**

### **COLEGIO FUNDACIÓN RIBERA**

El protocolo para el servicio de comedor escolar del **Colegio Fundación Ribera** está realizado juntamente con Serunion, empresa que gestiona el servicio de comedor, siendo esta la primera y única empresa con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19.

A continuación, se detallará las nuevas medidas adoptadas para un correcto funcionamiento del servicio acorde con todos los protocolos de higiene y seguridad necesarios para esta “nueva normalidad”.

#### **1. ENTRADA AL COMEDOR**

El tutor/a acompañará al alumnado de comedor donde se encuentra el monitor/a y es aquí donde se hará cargo de la recogida y posterior lavado de manos. Una vez higienizadas, se dispondrán a sentarse en el lugar asignado, se retirarán la mascarilla y finalizada la comida se la volverán a colocar.

#### **2. NORMAS DEL SERVICIO DE COMEDOR**

##### -Distribución del espacio:

Se realizará una reorganización de mesas y sillas para cumplir con las medidas impuestas de distanciamiento social.

Infantil: se organizarán en mesas de grupos estables y manteniendo la distancia de seguridad mínima de 1.5m entre los 3 grupos.

Primaria: se organizarán en mesas de grupos estables de 1º, 2º, 3º y 4º manteniendo la distancia de seguridad mínima de 1.5m entre los 3 grupos. En el caso de 5º y 6º se organizarán en mesas respetando mínimo el 1.5m de distancia interpersonal entre alumno y alumno.

ESO: se organizarán en mesas respetando mínimo el 1.5m de distancia interpersonal entre alumno y alumno.

*\*En el caso de que el aforo supere el establecido, se realizarán los turnos necesarios para un correcto funcionamiento del comedor, siempre respetando todas las medidas adecuadas.*

-Medidas generales adoptadas:

- a) No se podrá acceder con **ningún elemento personal** a la zona de comedor.
- b) Debido a la anterior normal de obligado cumplimiento, los alumnos/as deben acudir con el **babi de comedor puesto**. Posteriormente, **deberán salir del centro con el mismo para su debida higienización** en casa. Al día, siguiente pueden traer otro de repuesto o el mismo higienizado.
- c) Debido a la primera norma comentada y por motivos de seguridad de momento **no se podrá realizar la higiene bucodental** puesto que eso supone un posible foco de infección.  
*La empresa seguirá fomentando la higiene bucodental mediante talleres y charlas.*
- d) Debido a la primera norma, **las mochilas no podrán estar en la zona de comedor** por lo que se habilitarán unas zonas específicas para cada curso.
- e) **Será obligatorio llevar mascarilla en los circuitos de entrada y salida del comedor.**

-Medidas adoptadas durante la comida:

- a) Las bandejas estarán servidas previamente a la entrada de los alumnos/as a comedor. La retirada de bandejas posteriormente a la comida, la realizarán los monitores.

Estas medidas se toman para evitar el desplazamiento por la zona.

- b) Al final del servicio nuestro personal higieniza todo el mobiliario (mesas, sillas, suelo, picaportes) y ventila el comedor dejándolo preparado para el próximo día.
- c) Una vez terminada la comida y de forma escalonada, el alumnado deberá realizar una higienización de manos antes de salir al patio.

-Medidas adoptadas en el patio

Se seguirá el mismo procedimiento que lleva a cabo el centro, respetando las zonas específicas de cada curso.

### 3. SALIDA DEL CENTRO

Para el buen cumplimiento de todas las medidas anteriormente nombradas, y para poder realizar una correcta salida del centro, el servicio de comedor acuerda un turno de salida, que se compondrá en una franja de 14:50 – 15:00.

*\*Estas salidas se corresponden con el mes de septiembre y junio.*

#### 4. MONITORES Y MONITORAS DEL COMEDOR ESCOLAR

Siguiendo el protocolo para comedores escolares publicado por la Conselleria de Educació, el personal del comedor escolar podrá atender, con carácter general, a más de un grupo de convivencia estable, siempre y cuando se garantice la distancia mínima interpersonal (1,5 metros) entre ellos. En estos casos, dado que se atiende a varios grupos estables de convivencia, el personal de comedor escolar tendrá que hacer uso de mascarilla obligatorio e higienización de manos.

#### 5. ¿CÓMO ESTÁ COMPUESTO NUESTRO MENÚ?

Se compone de un solo plato en el cual se integran todos los componentes del menú, ensaladas, vegetales, hidratos, proteínas y frutas en una proporción establecida: el 50% del plato tiene que ser verdura y fruta, 25% proteínas y el otro 25% cereales no procesados. Nutricionalmente equilibrado y completo.

¿Por qué se apuesta por **PLATO MEDITERRANEO** en este curso escolar?

- El plato Mediterráneo, cumple con la aportación nutricional necesaria para nuestros comensales y siendo aprobado por el Dpto. de Nutrición.
- Los platos han sido diseñados pensando en simplificar en lo posible las elaboraciones y reducir tiempos de cocinado, tiempo necesario para incrementar de las frecuencias de limpieza y desinfección de las instalaciones, asegurando así la salud de nuestros comensales.
- El tiempo de servicio también se acortará, al servir en mesa o por la línea de servicio, un solo plato. Tras cada turno de comida, habrá que desinfectar las mesas y sillas usadas para el siguiente turno.
- La reducción del aforo prevista para garantizar la distancia social supondrá incrementar turnos. Con el plato único, los tiempos por turno de comida se podrán acortar, para acomodar los turnos extra de comida en el comedor sin tener que ampliar horarios o recurrir a otras instalaciones siempre y cuando no sea necesario.
- Mejora de la alimentación de los escolares al evitar el poder elegir entre los 2 platos que componen el menú tradicional y asegurando que los comensales coman todos los elementos del menú

## 6. APLICACIÓN “COLECHEF”

Mediante esta aplicación se informará de los menús y del seguimiento del alumno/a

*\*Próximamente recibiréis información sobre esta herramienta para su puesta en marcha.*

**TODAS ESTAS MEDIDAS SE PUEDEN VER AFECTADAS O MODIFICADAS DE ACUERDO CON LAS NUEVAS NORMATIVAS QUE SE MARCAN DESDE CONSELLERIA PARA ASÍ PODER GARANTIZAR DE FORMA ACTUALIZADA TODA LA INFORMACIÓN Y RECOMENDACIONES QUE SE VAYAN PRODUCIENDO A LO LARGO DE ESTE PERIODO DE TIEMPO DE COVID**