



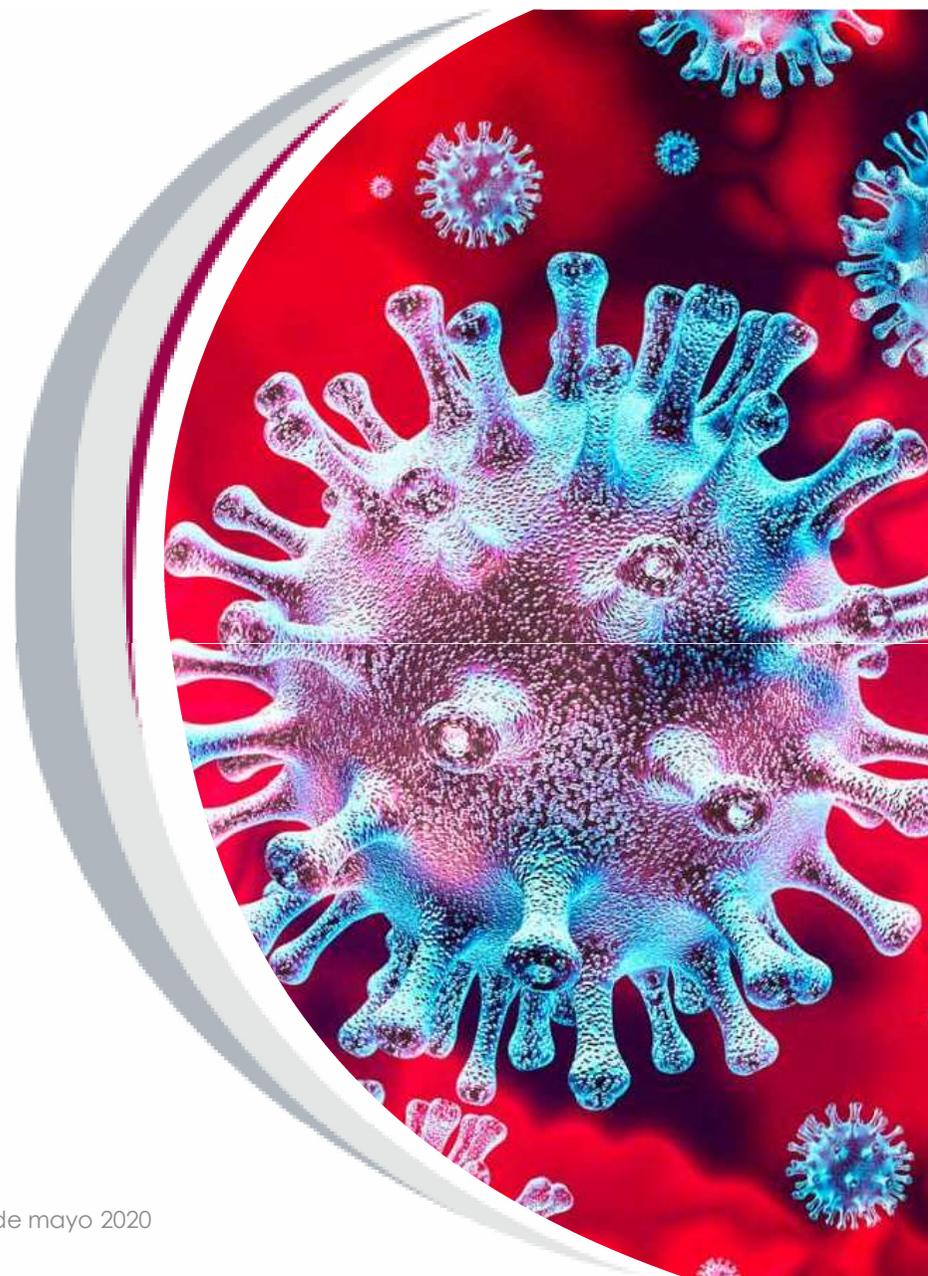
PROTOCOLO PARA LA REACTIVACIÓN DE COMEDORES ESCOLARES Y PLAN ESPECÍFICO PARA

C.P. PADERBORN

INTRODUCCIÓN

Este protocolo de actuación se realiza con el objetivo de que sirva de guía para la **adaptación y reactivación de los comedores escolares en el curso 2020-2021** tras la situación de confinamiento provocada por Covid-19 y basada en las siguientes líneas de trabajo:

- Adaptar el servicio de comedor a los requisitos generados por covid-19, basado en los siguientes principios:
 - **Mantenimiento del distanciamiento social.**
 - **Protocolos de limpieza y desinfección de espacios y equipos.**
 - **Formación, comunicación, señalización de personas y espacios.**
- Dar cumplimiento a los requisitos establecidos por las autoridades sanitarias en cada momento.
- Asegurar a familias, usuarios/as y trabajadores/as la puesta en marcha del servicio y así responder a sus necesidades.



POLITICA NUTRICIONAL AUSOLAN

Priorizaremos, en pro de la normalización de la situación, el mantenimiento de **nuestro modelo de menú**:

- Dieta mediterránea
- Productos de cercanía
- Tipología de menú de tres platos, tanto por aspectos educativos como nutricionales.



FIGURA DEL GESTOR/A DE CENTRO



El gestor del centro será clave para guiar la coordinación de actividades necesarias en la reactivación del servicio de comedor escolar.

Marcará la organización, la personalización según las características propias del centro y adecuará aquellos aspectos relevantes para la puesta en marcha del servicio.



ÍNDICE

- Seguridad de los usuarios/as de comedor
 - Adaptación del servicio en el centro
 - Plan de Limpieza y desinfección
 - Nuevas normas de comedor
 - Elaboración y entrega de la comida
- Protocolo ante sospecha niño/a con COVID 19
- Seguridad de los trabajadores/as de Ausolan
- Facilitadores: relación de Partners y comunicación a familias.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

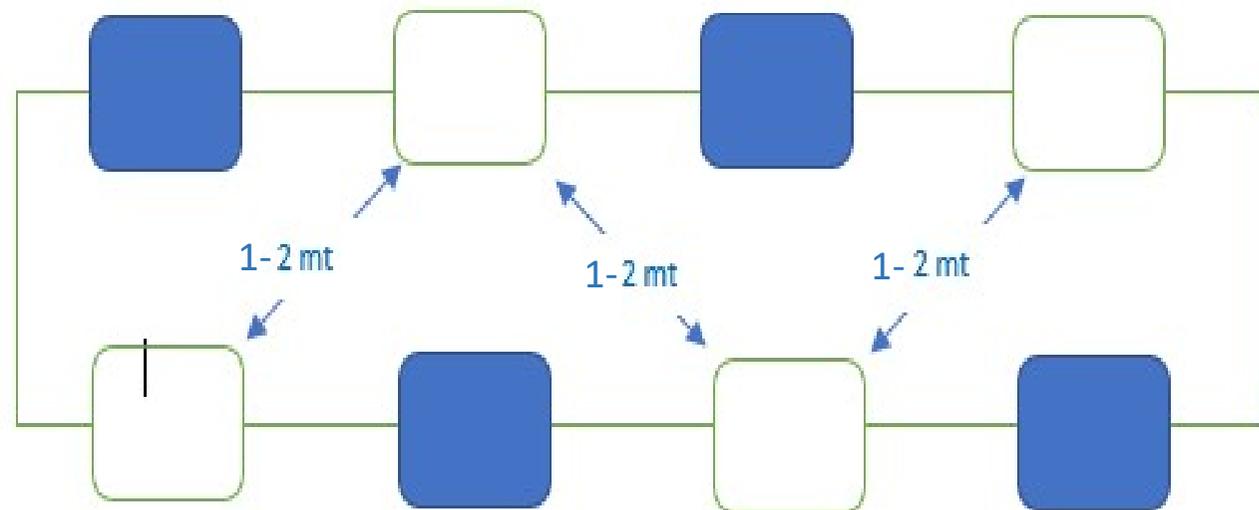
ANTES DE REINICIAR EL SERVICIO SE ANALIZARÁN JUNTO CON EL CLIENTE TODOS LOS ASPECTOS CLAVE PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DURANTE EL USO DEL SERVICIO:

- El aforo y la distribución del comedor para garantizar el distanciamiento social.
- La definición de itinerarios, entradas y salidas.
- Las necesidades en materia de colocación de barreras físicas.
- Los turnos de comida o espacios alternativos necesarios para respetar el aforo del comedor.
- La organización de la recogida de los alumnos/as y el lavado de manos, evitando las aglomeraciones y minimizando los desplazamientos y cruces de personas en el centro.
- Otros aspectos del servicio: adecuación de útiles y menaje.
- Espacios complementarios: siesta, patio y otros espacios comunes.

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

AFORO Y DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR

- Con el fin de respetar el distanciamiento social se limitará el aforo de comedor por turno.
- Para determinar dicho aforo previamente se dibujará la nueva distribución de comedor, teniendo en cuenta que será necesario clausurar parte de los asientos para asegurar la distancia mínima recomendada entre usuarios/as.



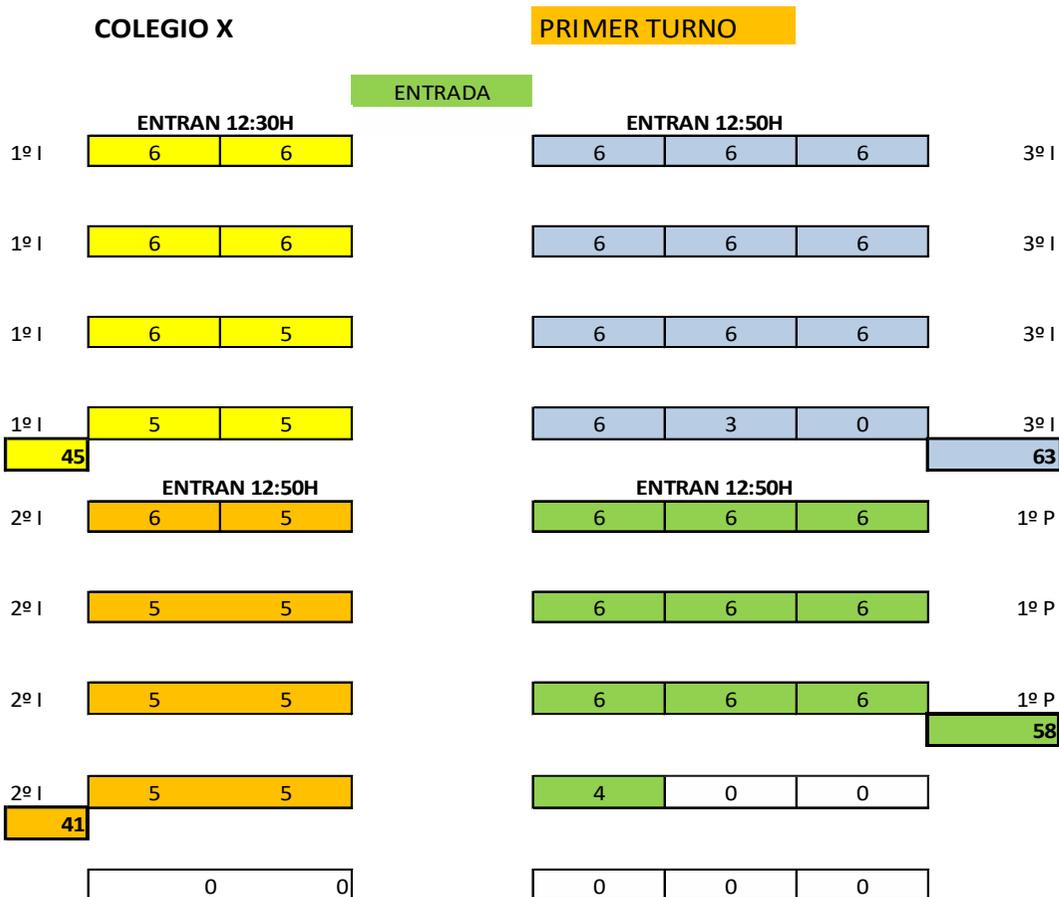
SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

AFORO Y DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR

Ejemplo de distribución de comedor : antes y después de situación Covid 19

DISTRIBUCIÓN HABITUAL ANTES DE SITUACIÓN COVID 19

REALIDAD CURSO 2019/20	
ALUMNOS:	1º TURNO
1º INFANT	45 ENTRAN A LAS 12:30H
2º INFANT	41 ENTRAN A LAS 12:50H
3º INFANT	63 ENTRAN A LAS 12:50H
1º PRIM	58 ENTRAN A LAS 12:50H
	0
207	ALUMNOS DE 1º DE INF A 1º DE PRIM EN EL 1º TURNO DE COMIDA



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

Ejemplo de distribución de comedor : antes y después de situación Covid 19

MODIFICACIONES REALIZADAS

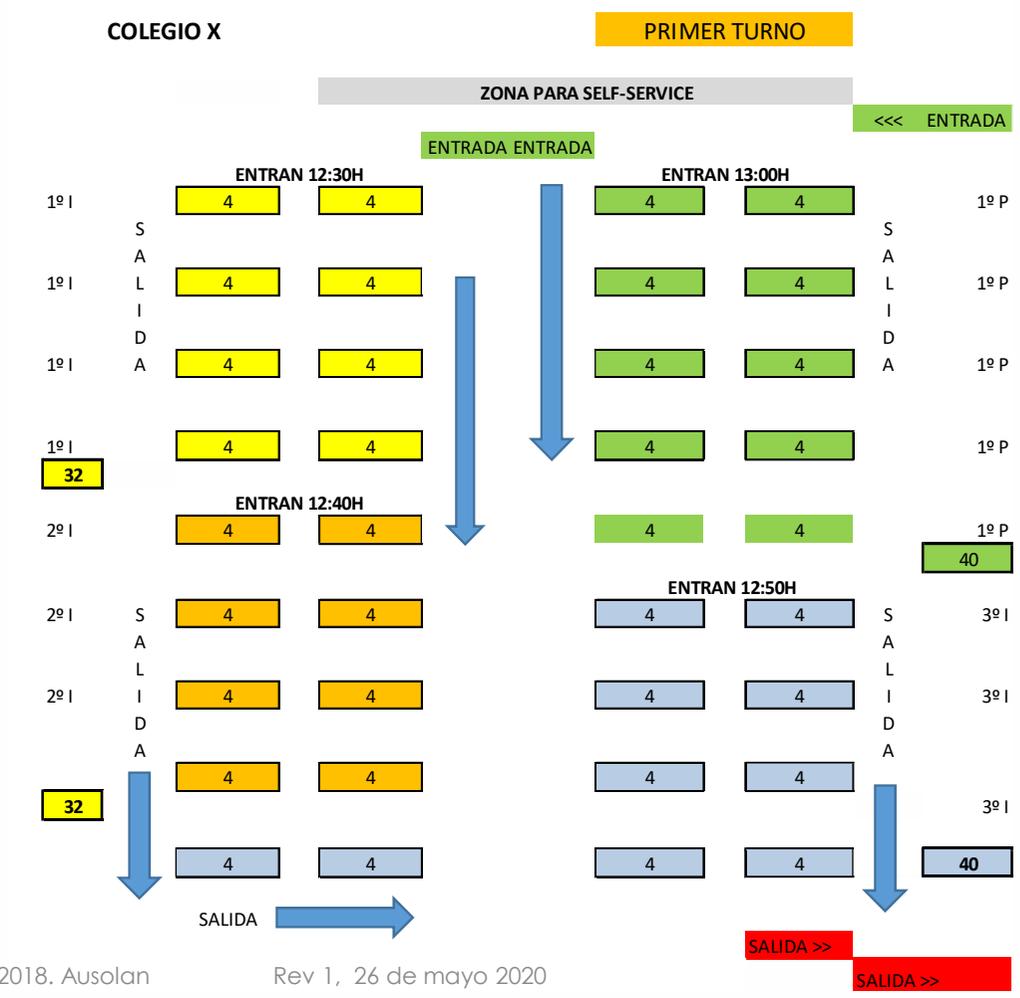
1/ Suprimida una fila de mesas para conseguir la distancia en mesa y mayor espacio en pasillos.

2/ Regulado y señalado el flujo de entradas y salidas.

3/ Escalonada la entrada de cada grupo cada 10 minutos.

4/ Modificado el servicio a partir de 1º de primaria pasando a ser modelo self-service.

DISTRIBUCIÓN DURANTE SITUACIÓN COVID 19



PREVISION CURSO 2021		
ALUMNOS:	1º TURNO	
1º INFANT	32	ENTRAN A LAS 12:30H
2º INFANT	32	ENTRAN A LAS 12:40H
3º INFANT	40	ENTRAN A LAS 12:50H
1º PRIM	40	ENTRAN A LAS 13:00H
BLANCAS	0	
144		ALUMNOS DE 1º DE INF A 1º DE PRIM EN EL 1º TURNO DE
207-144= 63 USUARIOS MENOS		
70% DE OCUPACIÓN		

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

DEFINICIÓN DE ITINERARIOS : ENTRADAS Y SALIDAS

Se definirá y marcará con señalítica en el suelo las líneas de entrada y las de salida con el fin de evitar cruces y/o aglomeraciones. Éstas se respetaran durante todo el servicio.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

NECESIDAD DE SEPARACIÓN MEDIANTE BARRERAS FÍSICAS

Dentro del comedor se utilizarán barreras físicas que aseguren la distancia social en aquellos puntos en los que sea viable su uso e instalación.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

TURNOS DE COMEDOR O ESPACIOS ALTERNATIVOS PARA RESPETAR EL AFORO DE COMEDOR

- La disminución del aforo de comedor (un 30% aproximadamente) requerirá prever más turnos de comedor o el uso de espacios alternativos para poder atender al mismo número de usuario.
- Turnos de comedor: en el caso de comedores con dos turnos, se planteará la posibilidad de recoger con antelación al alumnado de infantil para realizar con ellos un turno inicial previo. De esta forma se puede ampliar de dos a tres los turnos de comida.
- Otros espacios alternativos: una opción a valorar será el uso de otros espacios; la propia aula, salas multiusos, polideportivo ...etc., trasladando el material y la comida, asegurando una correcta limpieza y ventilación del espacio antes y después de su uso.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

ORGANIZACIÓN DE LA RECOGIDA DEL ALUMNADO Y LAVADO DE MANOS

Se aconseja la recogida escalonada del alumnado para garantizar el lavado de manos previo al uso del comedor.

Opciones :

1. Llevar al alumnado a los servicios del colegio para que se laven las manos con agua y jabón, asegurando siempre que en el baño se dispone de dispensadores de jabón. Si no los hubiere, el monitoraje llevará un bote con jabón.



2. Instalar dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada del comedor.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

ADECUACIÓN DE ÚTILES Y MENAJE

- Se decidirá con el cliente si se mantiene el uso de la vajilla habitual (platos) o si se sustituye .
 - **Vajilla habitual** : en este caso se asegurará la desinfección de la misma realizando un chequeo al lavavajillas antes de la reactivación del servicio para asegurarnos de que alcanza la temperatura de 80º necesaria para la correcta desinfección de la misma. Además este aspecto se controlará y registrará a diario por el personal de Ausolan formando parte del APPCC del centro. En este caso se dispondrá el primer plato y la cubertería en la mesa antes del acceso de los comensales para disminuir los acercamientos posteriores del personal a los usuarios.
 - **Sustitución de la vajilla** : otra opción a determinar con el cliente es la sustitución de los platos por vajilla desechable compostable o por bandejas individuales de huecos. El uso de bandejas individuales con paso por línea de self-service para el alumnado de primaria es recomendable puesto que, permitirá respetar las distancias, disminuirá el paso y acercamiento del monitoraje entre las mesas y reducirá el número utensilios de contacto.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.



La línea de self-service en aquellos centros en los que no se dispone de ella podrá montarse con unas mesas del centro a las que sería recomendable añadir unas mamparas.



El uso de guantes y mascarillas en el personal del self-service será de carácter obligatorio.



En la zona del self-service se prepararán previamente packs individuales con los cubiertos envueltos en la servilleta. Será el personal de Ausolan quien entregará al usuario/a la bandeja completa, para evitar manipulaciones.



Se dispondrá de un punto de emplatado exclusivo para las dietas especiales en el que nuestro personal seguirá el protocolo de dietas especiales adaptado a Covid-19.



El vaso y el agua estarán servidos en las mesas. Será el personal de Ausolan quién realice la reposición con las medidas higiénicas oportunas

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

OTROS ESPACIOS COMPLEMENTARIOS: SIESTA, PATIO Y OTROS ESPACIOS COMUNES.

Espacio de siesta para 1º de educación Infantil:

- Se utilizarán las hamacas, tipo litera de superficie plástica y fácil limpieza.
- Se colocarán manteniendo la distancia indicada por la Autoridad Sanitaria.
- Será obligatoria la desinfección de las hamacas antes y después de su uso así como, la ventilación del espacio.
- Se recomendará no usar sábanas, mantas ni objetos personales.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

OTROS SERVICIOS : AULA MATINAL

El aula matinal tiene la característica de aunar en un único espacio normalmente a alumnos de diferentes edades. Las pautas para la reapertura de este servicio serán:

DISTANCIA PERSONAL

Para conseguir mantener la distancia recomendada será necesario :

- Contar con otro espacio para la división de los alumnos.
- Utilizar el patio para los alumnos de primaria y la sala utilizada habitualmente para los de infantil.
- Utilizar el propio comedor para separar algún grupo.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

OTROS SERVICIOS : AULA MATINAL

Otras pautas de higiene:

○ HIGIENE

- El personal de AUSOLAN adoptará las medidas de prevención marcadas en el protocolo facilitado por la empresa.
- Los usuarios tendrán obligación de lavarse las manos con agua y jabón o con gel hidroalcohólico en el momento de acceder al aula matinal.
- El personal deberá realizar a diario la desinfección del mobiliario utilizado así como del material de uso común. Además realizará un correcta ventilación del espacio/s utilizados.

○ PROTOCOLO ANTE SOSPECHA DE COVID 19

- El personal activará el protocolo facilitado por la empresa en caso de sospecha de COVID 19.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: ADAPTACIÓN DEL SERVICIO A CADA CENTRO ESCOLAR.

OTROS ESPACIOS COMPLEMENTARIOS: SIESTA, PATIO Y OTROS ESPACIOS COMUNES.

Patio, biblioteca o salas para talleres y/o estudio:

- Los alumnos/as se colocarán manteniendo la distancia indicada por la Autoridad Sanitaria.
- Cada alumno/a utilizará materiales de uso propio.
- Los materiales de uso comunitario se desinfectarán antes y después de su uso.
- Uso de mascarillas por parte de todos los alumnos según establezcan las autoridades sanitarias en cada momento.
- Estudiar junto con la Dirección del centro el aforo y/o la sectorización de los patios para minimizar los contactos, así como valorar qué tipo de juegos se pueden realizar atendiendo a las situaciones de alerta en las que nos encontremos.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR Y ZONAS COMUNES UTILIZADAS



Las gotitas de saliva expulsadas al toser o estornudar por un caso de COVID-19 pueden entrar en contacto con la boca o nariz de las personas que se encuentran cerca o depositarse en las superficies (mesas, pomos de las puertas, objetos, superficies de contacto frecuente...), permaneciendo allí unas horas. De ahí la importancia de mantener, reforzar y establecer los procedimientos de las medidas higiénicas en los centros.

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL COMEDOR Y ZONAS COMUNES UTILIZADAS

Por ello en cada centro:

- Se llevará a cabo una **desinfección inicial** antes de la reactivación del servicio.
- Se pautará la **limpieza y desinfección diaria** del comedor y de las zonas comunes utilizadas durante el servicio, definiendo por escrito: quién, cuándo, cómo y cuánto. Una vez realizada, este espacio no se podrá utilizar para otros usos. Si ésto no fuese posible por temas organizativos del centro, se planificará conjuntamente con dirección del mismo cómo se realizará la desinfección.
La empresa indicará el producto a utilizar que, estará dentro de los productos virucidas autorizados y registrados como eficaces frente al virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476 y que están pautados por el Ministerio de Sanidad.
- Se realizará la **limpieza y desinfección entre cada turno** de comida. Requerirá de un tiempo de unos 15 minutos.
- Será de carácter obligado por nuestro personal la higienización **de todos los elementos de contacto**.
- Se deberán **ventilar el comedor entre turnos y tras el servicio** así como el resto de espacios interiores utilizados como salas de siesta, otras aulas etc.



SEGURIDAD DE LOS USUARIOS/AS DE COMEDOR: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

MÉTODO DE DESINFECCIÓN

Todo el material que usamos tanto para la elaboración como para la distribución y servicio de los menús se limpian en lavavajillas que alcanzan temperaturas superiores a los 80°C, garantía de perfecta desinfección. El control y registro de estas temperaturas se realizará diariamente.

Hemos estudiado con nuestros proveedores homologados aquellos PRODUCTOS VIRUCIDAS autorizados que son esenciales para la correcta desinfección de las superficies (líneas de autoservicio y zonas comunes como mesas y sillas de comedor, suelos, etc.) con el fin de detener la transmisión del virus entre personas. Los químicos de carácter novedoso quedarán identificados en los planes de limpieza y desinfección del centro.



NUEVAS NORMAS DE COMEDOR

**A INCORPORAR Y REFORZAR
EN LAS NORMAS DE
FUNCIONAMIENTO
ESTABLECIDAS.**

La Dirección del centro readecuará el Plan de Convivencia con el Reglamento de Régimen Interno con normas según edades para acceder al centro escolar, que nos ayudarán a todos en la gestión de esta alerta sanitaria y que podrían ser a modo de ejemplo:

- Informar a toda la comunidad educativa que hay que tomarse la temperatura diariamente, antes de salir de casa. Si se presenta fiebre no se deben ir al colegio, aunque se les haya suministrado un antitérmico.
- No acudirá al colegio si se le diagnostica coronavirus o cualquier otra enfermedad contagiosa dentro del núcleo familiar, es decir respetar la cuarentena establecida por las autoridades sanitarias.
- No se traerán objetos personales al colegio excepto los que sean necesarios para realizar la función educativa y los mismos se desinfectaran diariamente.
- En el caso de la guardería según centro se acordará junto con la dirección del centro la gestión de los pañales, toallitas, baberos...

NUEVAS NORMAS DE COMEDOR

**A INCORPORAR Y REFORZAR
EN LAS NORMAS DE
FUNCIONAMIENTO
ESTABLECIDAS.**

- LAVARSE BIEN LAS MANOS Antes de dirigirse al comedor
- RESPETAR las zonas de acceso y salida del comedor que se han indicado
- RESPETAR en todo momento la zona de servicio. El usuario/a esperará la entrega por parte de la monitor/a del menaje, pan, cubiertos, servilletas,
- RESPETAR los itinerarios señalizados en el momento de dirigirse a la mesa.
- RESPETAR los turnos de comida, todo ello con el objeto de garantizar la desinfección de las mesas y sillas antes de la entrada del siguiente turno.
- RESPETAR y MANTENER la distancia mínima estipulada por la normativa sanitaria y según los criterios marcados por el Departamento de Educación.

ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA COMIDA: servicio transportado



En materia de SEGURIDAD ALIMENTARIA Ausolan tiene una gran trayectoria empresarial en el desarrollo y puesta en acción de planes de limpieza y desinfección de nuestras zonas de recepción y manipulación de alimentos en nuestras cocinas centrales.

En este sentido frente al COVID-19:

- Intensifica y refuerza las medidas a este nivel para garantizar la limpieza de los lugares de recepción, manipulación/procesamiento y elaboración de alimentos.
- Los productos de limpieza que se estaban utilizando para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos de trabajo y menaje de nuestras cocinas son adecuados para esta nueva situación.
- La OMS/EFSA/AESAN/ELIKA han hecho público que no hay evidencias de que el virus se transmite por los alimentos.
- La entrega se hará en los mismos puntos donde se hacía antes de la pandemia.
- El chófer sólo se llevará los termos y cajas de plástico retornables y el albarán cumplimentado por el cliente.
- El chófer se desinfectará las manos una vez hecha la entrega y cada vez que haga una recogida. Durante estas dos acciones (entrega y recogida) el chófer irá provisto de mascarilla.
- El vehículo de transporte se desinfectará una vez finalizada la ruta, cumpliendo con nuestro protocolo de limpieza.
- Se solicitará a los proveedores homologados de materias primas y productos de limpieza que cumplan el protocolo de actuación al realiza la entrega en los centros.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE SOSPECHA DE COVID 19 EN COMEDOR

Se iniciará el protocolo de actuación en el caso de que el usuario/a del comedor presente los siguientes síntomas:

- Tos, estornudos, falta de aliento, dolor de garganta, fatiga, problemas digestivos, sensación de fiebre o fiebre, etc.

Qué tenemos que hacer:

- Dar aviso al responsable de comedor.
- Aislamiento inmediato del usuario/a con una mascarilla en la enfermería o en una habitación dedicada a ello, para ser controlado mientras espera su regreso a casa o a recibir atención médica.
- Se llamará inmediatamente a sus padres o tutores legales para que vengan a recogerlo respetando las medidas de seguridad.
- Se avisará a la dirección del centro y/o a la Apyma.
- Se recordará a los padres o tutores legales el procedimiento que deben seguir, a saber: evitar el contacto y consultar al médico que lo atiende habitualmente.
- Limpieza a fondo del espacio donde la persona ha sido aislada.
- Si el centro dispone de servicio de autobús, el usuario no podrá acceder al mismo para retornar a su domicilio aunque sea la hora de salida.

SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES/AS DE AUSOLAN

Nuestro personal dispondrá de un **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN** que tendrán a su disposición antes del inicio de su actividad.

Dispondrán para su jornada laboral, de los **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL (EPIS)** adecuados tales como mascarillas, pantallas o gafas, guantes, batas desechables y aquellos productos para la higiene de sus manos tales como de hidrogeles. Todo ello determinado en base al puesto de trabajo que desempeñan y a lo dictado por la autoridad sanitaria en cada momento.





HIGIENE FRECUENTE DE MANOS CON AGUA Y JABÓN O GEL HIDROALCOHÓLICO

- Antes y después de comer o beber.
- Antes y después de ir al servicio.
- Antes y después de colocarse o quitarse la mascarilla o los guantes de protección.
- Antes y después de llegar al trabajo.
- Higiene respiratoria: al toser o estornudar, cúbrete la boca con la parte inferior del codo o con un pañuelo desechable.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca. En caso necesario, lavarse las manos antes y después con agua y jabón o con gel hidroalcohólico.

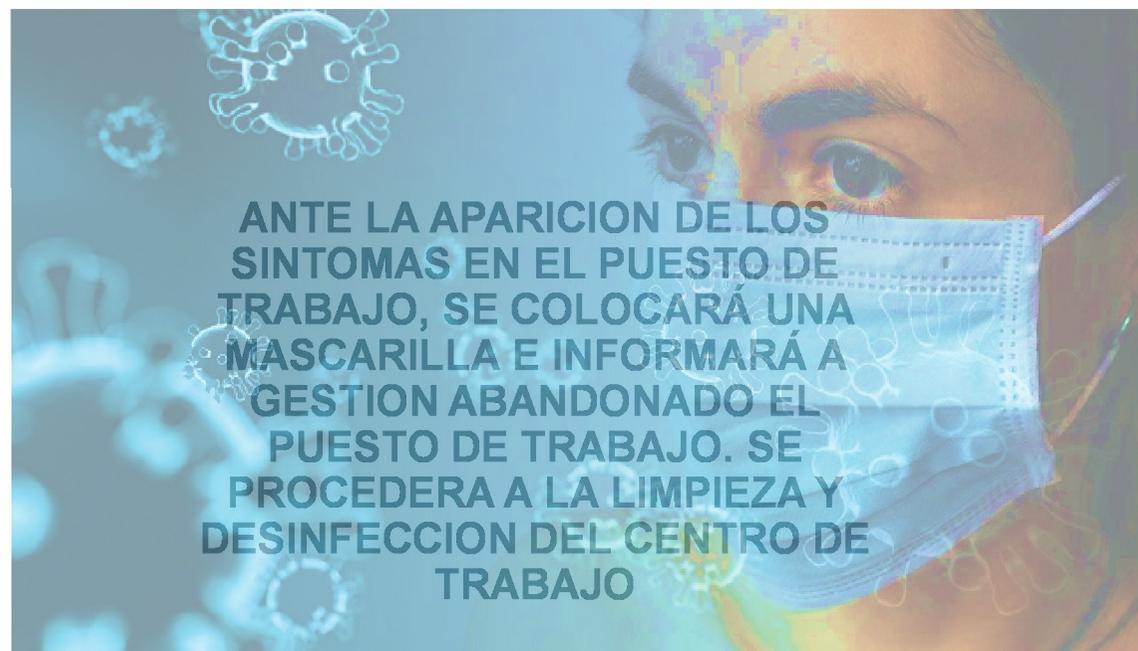
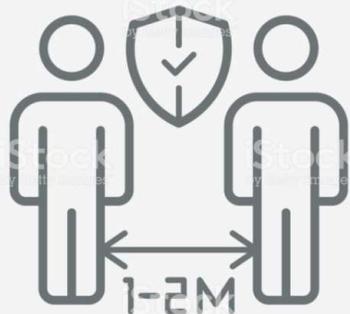
SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES/AS DE AUSOLAN

MANTENER LA DISTANCIA SOCIAL

RESPECTAR UNA DISTANCIA MÍNIMA DE 1-2 MT

PERMITIRÁ EVITAR LA CONTAMINACIÓN

RESPIRATORIA Y/O POR GOTAS (Revisable según normativa vigente)



**ANTE LA APARICIÓN DE LOS
SINTOMAS EN EL PUESTO DE
TRABAJO, SE COLOCARÁ UNA
MASCARILLA E INFORMARÁ A
GESTION ABANDONADO EL
PUESTO DE TRABAJO. SE
PROCEDERA A LA LIMPIEZA Y
DESINFECCION DEL CENTRO DE
TRABAJO**

ANTES DE REINICIAR EL SERVICIO SE DARAN LOS SIGUIENTES PASOS:

- Organizar los planes de trabajo, analizando el servicio, las instalaciones y los puestos de trabajo existentes.
- Entregar los protocolos de actuación a cada trabajador/a.
- Analizar los puntos críticos del centro de trabajo, para intensificar/reforzar las tareas de limpieza de todos los elementos del centro adecuándolas a la nueva situación.
- Planificar el uso de los vestuarios del centro de trabajo, respetando el distanciamiento social.
- Disponer de la señalética específica para el centro de trabajo.

SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES/AS DE AUSOLAN

DURANTE EL SERVICIO SE TENDRÁN EN CUENTA LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- Los bolígrafos serán de uso personal.
- Los teléfonos de uso común en el centro se limpiarán tras cada uso.
- Se evitará en la medida de lo posible la manipulación de papel, se pondrá en cuarentena 3 días antes de manipularlo administrativamente.
- En cuanto a los utensilios de cocina se seguirán las indicaciones del APPCC.
- Recordar el uso del papel secamanos como elemento desechable.

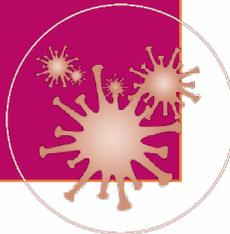
MATERIAL NECESARIO : RELACIÓN DE PARTNERS

AUSOLAN asesorará a los clientes en la compra de los materiales necesarios para la adaptación del servicio.

• <https://lankabi.com/>

Productos de Protección/ Mampara suspensión/Mampara mostrador

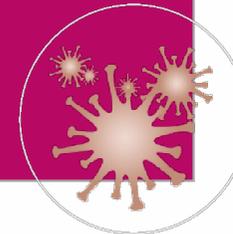
• [LANKABI](https://lankabi.com/)



• <http://www.webamc.com/>

Artículos de menaje para colectividades

• [AMC](http://www.webamc.com/)



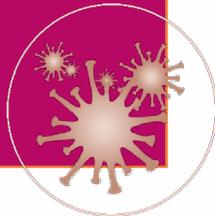
MATERIAL NECESARIO : RELACIÓN DE PARTNERS

AUSOLAN asesorará a los clientes en la compra de los materiales necesarios para la adaptación del servicio.

- <http://montte.com/es>

Equipamiento Integral

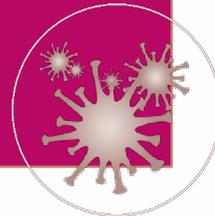
• MONTTE



- <http://gamechoerrandonea.com.es/catalogo>

- Salud e Higiene
- Vitrinas y Campanas
- Sistemas Modulares de Protección

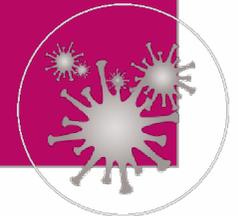
GAMECHO Y
ERRANDONEA



- <http://www.grupomarva.com/>

- Sistemas modulares de protección

GRUPO MAVA



COMUNICACIÓN EXTERNA A FAMILIAS



Ausolan dispondrá de los facilitadores para colaborar en la comunicación que el centro tendrá que realizar a las familias.

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

LA ORGANIZACIÓN SE BASARÁ EN LOS DENOMINADOS SECTORES BLOQUEABLES Y GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE

(En base al protocolo para la prevención y organización para el desarrollo de la actividad educativa presencial para el curso académico 20/21 (19/6/2020) del Departamento de Educación de Gobierno de Navarra)

1/ “SECTORES BLOQUEABLES”

- Objetivo: zonificar tanto las personas como los espacios que ocupan.
- Se debe minimizar al máximo el flujo de personas y el intercambio de aulas dentro del sector.
- Cuando varios sectores deben utilizar los mismos accesos (entradas, salidas, escaleras...) lo harán de manera escalonada, para evitar aglomeraciones y el paso simultaneo en zonas comunes.

2/ “GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE”

- En las etapas de educación infantil y primaria, dentro de los sectores se definirán grupos estables de convivencia del alumnado. Se entiende como grupo estable de convivencia el compuesto por el alumnado (hasta un máximo de 25) y el equipo docente que lo atiende. De esta manera el movimiento dentro del aula es libre, sin tener que cumplir la restricción de la separación interpersonal de 1.5mts ni el uso de mascarilla. Se evitará al máximo la interacción del grupo estable con el resto de alumnos y alumnas, incluso con los de su mismo sector, en los espacios comunes como el patio o el comedor.
- El uso del servicio de comedor por parte de los grupos de convivencia estable debe limitarse a estos grupos, garantizando que entre cada uno de ellos haya suficiente distancia para evitar el contacto entre los diferentes grupos.

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

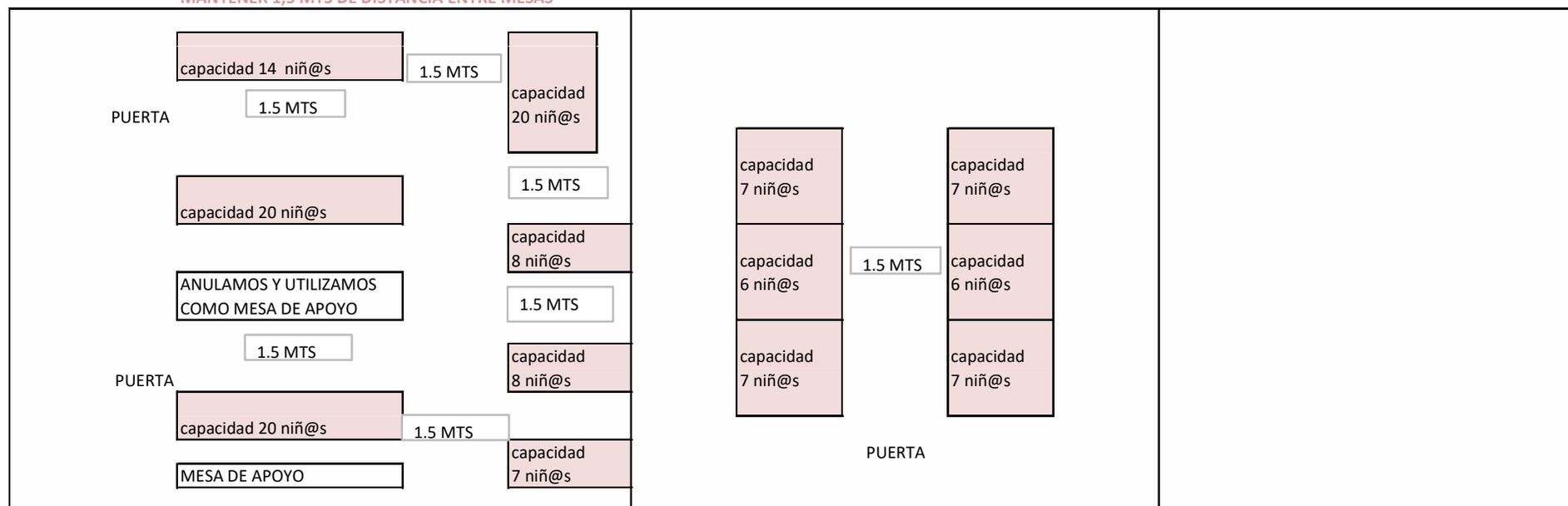
Para la organización del servicio, respetando la distancia entre los grupos de convivencia estable, hemos redistribuido las mesas del comedor y hemos buscado otros espacios. De esta forma podemos dar cabida a todos los alumnos/as en dos turnos de comedor tomando como referencia los usuarios del curso 19/20 hasta tener números reales 20/21. Los espacios cedidos por el centro para uso de comedor serán el aula contigua al comedor y las propias aulas de 1º de infantil A y B.

ESPACIOS QUE VAMOS A UTILIZAR PARA EL SERVICIO DE COMEDOR

1/ COMEDOR
CON NUEVA DISTRIBUCIÓN PARA
MANTENER 1,5 MTS DE DISTANCIA ENTRE MESAS

2/ AULA CONTIGUA AL COMEDOR

3/ AULAS DE 1º INF A Y B



PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

PREVISIÓN 2020/21

NUMERO DE USUARIOS CON GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE - OCTUBRE /2020

1º inf A	12	SECTOR 1
1º inf B	12	
2º inf A	19	SECTOR 2
2º inf B	23	
3º inf A	14	
3º inf B	15	
3º inf C	12	
1º prim A	21	SECTOR 3
1º prim B	18	
2º prim A	14	
2º prim B	14	
3º prim A	19	SECTOR 4
3º prima B	21	
4º prim	21	
5º prim	6	
6º prim	16	SECTOR 5
AULA ALTERNATIVA	3	
	260	

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

C.P. PADERBORN-VICTOR PRADERA

ORGANIZACIÓN OCTUBRE 2020 /MAYO 2021 POR GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE

260 usuarios

(previsión con datos 19/20 hasta datos 20/21)

OCTUBRE/MAYO

HORARIO SALIDA 12:50 H (RECOGIDA INF. 12:30H)

HORA ENTRADA 14:50 H

ALUMNOS QUE VAN A COMER EN EL PRIMER TURNO

CURSO	RECOGIDA	LAVADO DE MANOS Y SALIDA	MONITORAS	Nº NIÑOS	LUGAR DE COMEDOR	TRAS LA COMIDA
1º inf A	12:50h	Baño de su sector, planta baja, cada grupo en un baño	1	12	su propio aula	siesta en el gimnasio
1º inf B	12:50h	Baño de su sector, planta baja, cada grupo en un baño	1	12	su propio aula	siesta en el gimnasio
2º inf A	12:30h	Baño de su sector, 1º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	19	aula contigua al comedor	zona señalada para este grupo, en el exterior junto a cubierto
2º inf B	12:30h	Baño de su sector, 1º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	23	aula contigua al comedor	zona señalada para este grupo, en el exterior junto a cubierto
3º inf A	12:40h	Baño de su sector, 1º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	14	comedor	zona señalada para este grupo, dentro del cubierto
3º inf B	12:40h	Baño de su sector, 1º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	15	comedor	zona señalada para este grupo, dentro del cubierto
3º inf C	12:50h	Baño de su sector, 1º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	12	comedor	zona señalada para este grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde
1º prim A	12:50h	Baño de su sector, 2º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	21	comedor	zona señalada para este grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde porterías
1º prim B	12:50h	Baño de su sector, 2º planta, solo usan un baño y bajan por escalera de infantil	1	18	comedor	grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde porterías
AULA A.	12:50h		sus educadores	3	comedor	

13:45-14:05H VENTILACIÓN, DESINFECCIÓN Y MONTAJE DEL COMEDOR Y DEL AULA CONTIGUA

PLAN ESPECIFICPLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

ALUMNOS QUE VAN A COMER EN EL SEGUNDO TURNO

(nota: a las 13:45h los alumnos que están en patio subirán a sus respectivos baños, a esa hora saldrán los del primer turno al patio ya vacío y se ubicarán en sus respectivas zonas. Los alumnos que comen en el 2º turno del comedor irán directamente con la mascarilla hasta el interior de sus aulas)

CURSO	RECOGIDA	SALIDA DE CLASE, BAJADA A PATIO** CON MASCARILLA	MONITORAS	Nº NIÑOS	ZONA DE PATIO	TRASLADO A LOS BAÑOS DE SU SECTOR, LAVADO	HORARIO DE COMIDA	LUGAR
2º prim A	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal	1	14	zona señalada para este grupo, en el exterior junto a cubierto	13:45H en baño 2º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	comedor
2º prim B	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal		14	zona señalada para este grupo, en el exterior junto a cubierto	13:45H en baño 2º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	comedor
3º prim A	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal	1	19	zona señalada para este grupo, dentro del cubierto	13:45H en baño 3º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	aula contigua al comedor
3º prima B	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal		21	zona señalada para este grupo, dentro del cubierto	13:45H en baño 3º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	aula contigua al comedor
4º prim	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal	1	21	zona señalada para este grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde porterías	13:45H en baño 3º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	comedor
5º prim	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal		6	zona señalada para este grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde porterías	13:45H en baño 3º planta, 1 solo baño	14:10-14:50H	comedor
6º prim	12:50h	Bajan directamente a patio por escalera principal	1	16	zona señalada para este grupo, en el exterior en la otra zona de patio, donde porterías	13:45H, baños de su edificio	14:10-14:50H	comedor

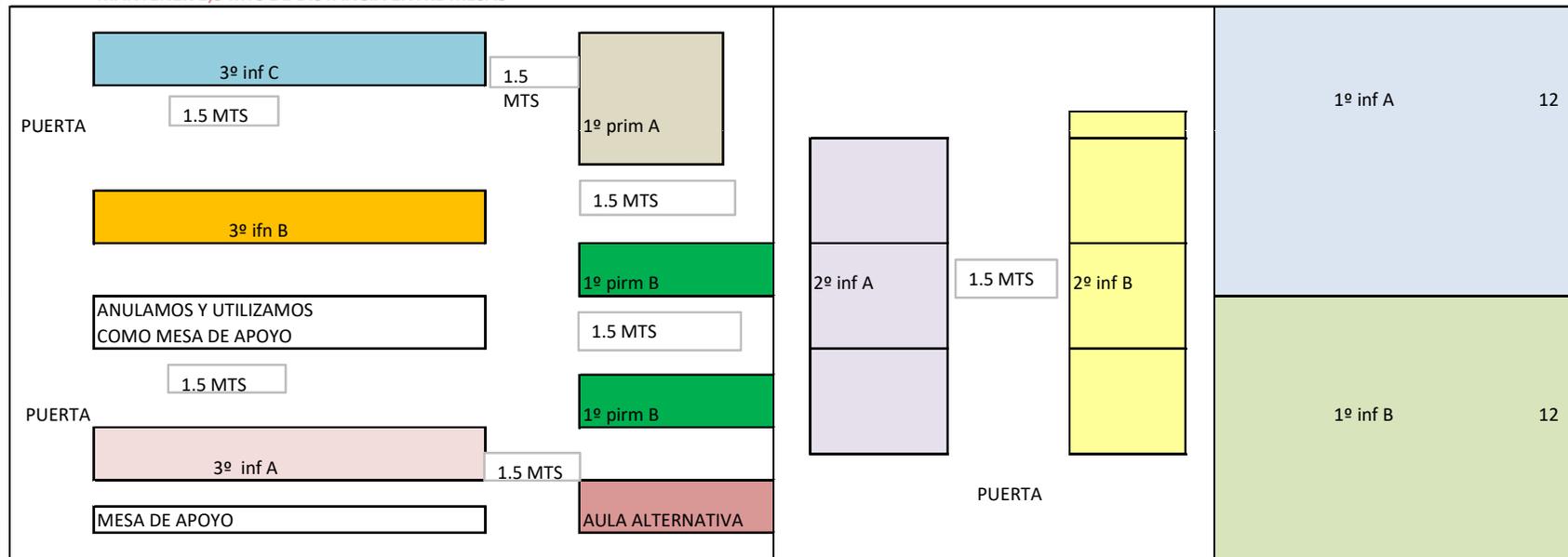
PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

1º TURNO DE COMEDOR

1/ COMEDOR
CON NUEVA DISTRIBUCIÓN PARA
MANTENER 1,5 MTS DE DISTANCIA ENTRE MESAS

2/ AULA CONTIGUA AL COMEDOR

3/ AULAS DE 1º INF A Y B



PREVISIÓN 2020/21
NUMERO DE USUARIOS
CON GRUPOS DE CONVIVENCIA
ESTABLE - OCTUBRE /2020

1º inf A	12	SECTOR 1
1º inf B	12	
2º inf A	19	SECTOR 2
2º inf B	23	
3º inf A	14	
3º inf B	15	
3º inf C	12	
1º prim A	21	SECTOR 3
1º prim B	18	
2º prim A	14	
2º prim B	14	
3º prim A	19	SECTOR 4
3º prima B	21	
4º prim	21	
5º prim	6	
6º prim	16	SECTOR 5
AULA ALTERN	3	
	260	

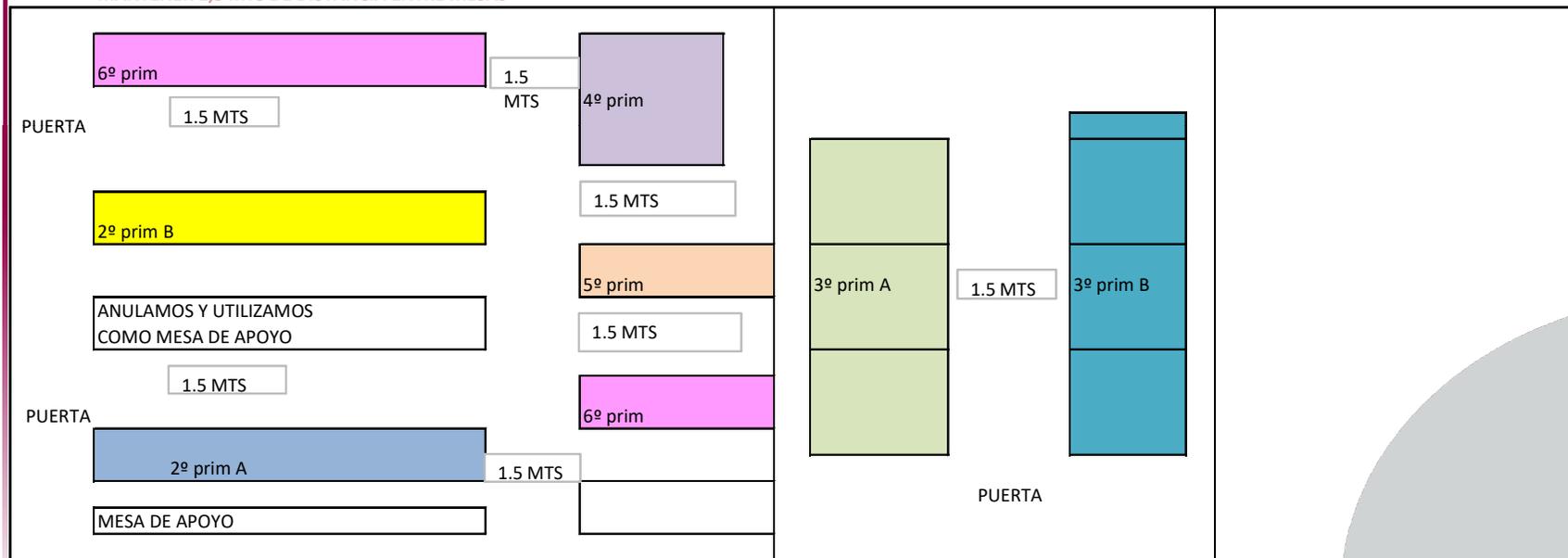
PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

2º TURNO DE COMEDOR

1/ COMEDOR
CON NUEVA DISTRIBUCIÓN PARA
MANTENER 1,5 MTS DE DISTANCIA ENTRE MESAS

2/ AULA CONTIGUA AL COMEDOR

3/ AULAS DE 1º INF A Y B



PREVISIÓN 2020/21
NUMERO DE USUARIOS
CON GRUPOS DE CONVIVENCIA
ESTABLE - OCTUBRE /2020

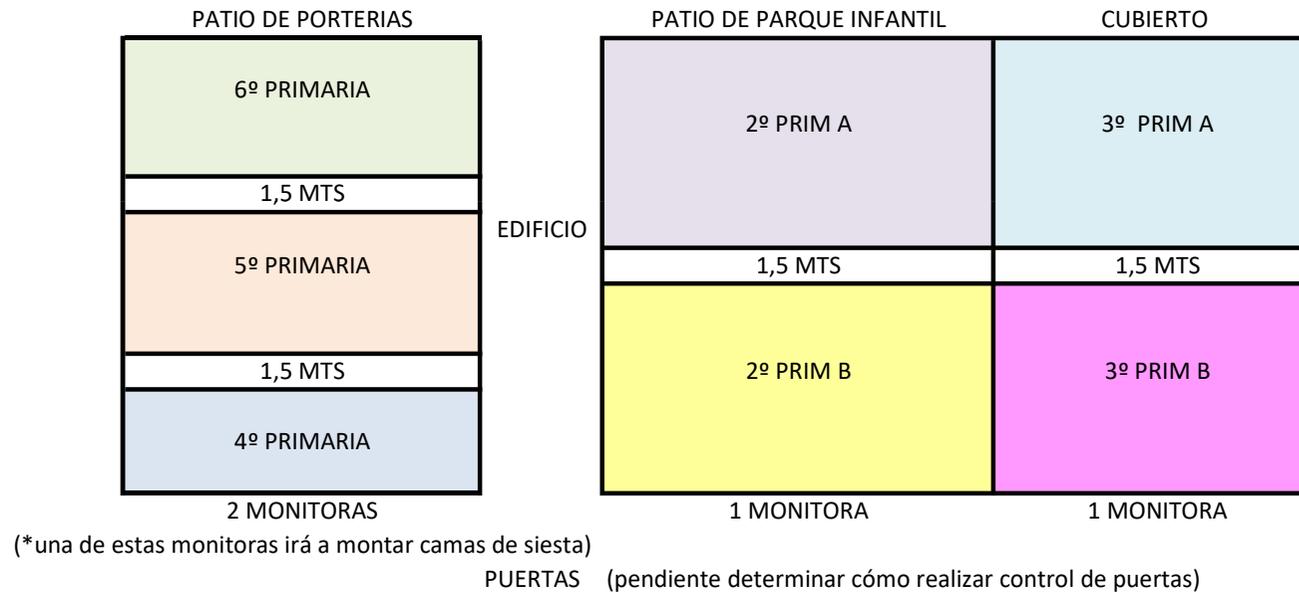
1º inf A	12	SECTOR 1
1º inf B	12	
2º inf A	19	SECTOR 2
2º inf B	23	
3º inf A	14	
3º inf B	15	
3º inf C	12	
1º prim A	21	SECTOR 3
1º prim B	18	
2º prim A	14	
2º prim B	14	
3º prim A	19	SECTOR 4
3º prima B	21	
4º prim	21	
5º prim	6	
6º prim	16	SECTOR 5
AULA ALTER.	3	

260

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

ZONIFICACIÓN DE PATIO PARA GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE

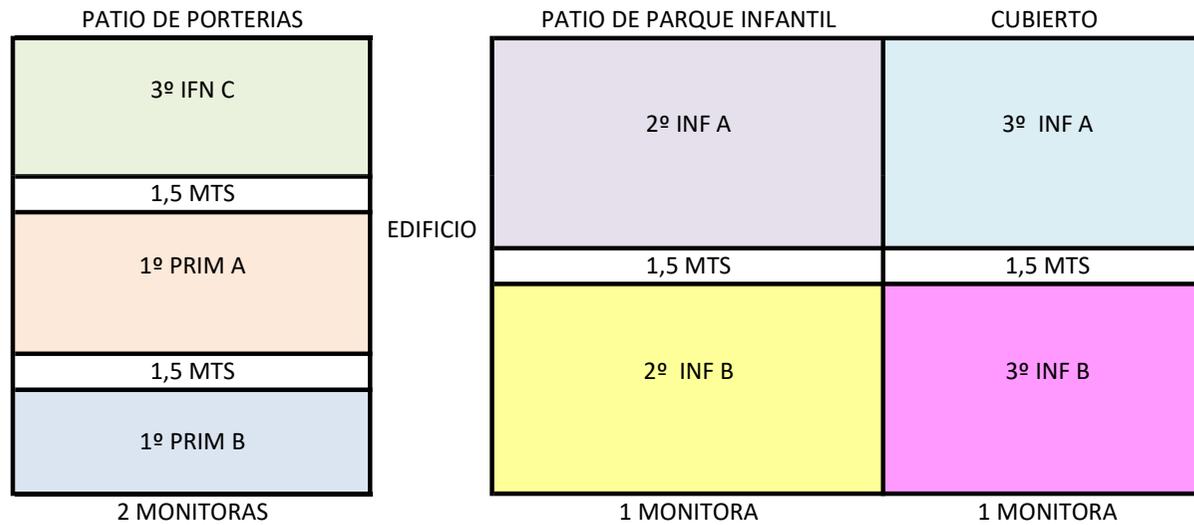
DURANTE EL 1º TURNO DE COMIDA



PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

ZONIFICACIÓN DE PATIO PARA GRUPOS DE CONVIVENCIA ESTABLE

DURANTE EL 2º TURNO DE COMIDA



PUERTAS (pendiente determinar cómo realizar control de puertas)

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)– AFORO Y DISTRIBUCIÓN

RESUMEN DE MONITORAS ACONSEJADAS

15 (curso pasado 13 personas)

1º TURNO DE COMIDA

9 EN EL 1º TURNO EN COMEDOR

1 EN OFFICE

4 EN PATIO (una irá a poner las camas de la siesta al gimnasio y luego subirá a baños y luego a lavado de manos con 6º en su edificio)

Responsable

2º TURNO DE COMIDA

2 EN SIESTA

1 EN OFFICE

5 EN PATIO

6 EN COMEDOR (2 de las monitoras que han dado de comer en 1º turno dan de comer también en el segundo)

Responsable

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)— OTROS ASPECTOS DE LA ORGANIZACIÓN

MENAJE: Se utilizará el menaje habitual del centro. Antes de reactivar el servicio se realizará una verificación del lavavajillas para asegurar que la temperatura del aclarado supera los 80º, en caso de no ser así se avisará a la empresa encargada del mantenimiento. Se registrará a diario en el APPCC la temperatura del aclarado.

SIESTA: Se realizará en el gimnasio. Una monitora del patio irá a montar las hamacas mientras comen los niños de 1º de infantil. Se mantendrá la distancia mínima de 1.5 mts entre las hamacas del grupo de 1º de infantil A a las del grupo de 1º de infantil B. No se aconseja el uso de sábanas, si las familias quieren traer una mantita o almohada pequeña será en una bolsa con el nombre y cada día se sacarán y volverán a guardar en esa bolsa. El viernes se entregará la bolsa a la familia para su limpieza. Las hamacas se desinfectarán a diario con el virucida marcado por la empresa asimismo se limpiará el suelo con una mopa impregnada en producto desinfectante.

DESINFECCIÓN DE MESAS, SILLAS Y DEMÁS SUPERFICIES DE CONTACTO: El producto desinfectante de mesas y sillas (rápido secado) a utilizar entre turnos en el comedor o aulas destinadas a uso de comedor será: Eco Bac Classic en formato de 5 litros, del que disponemos escrito por parte de Ecolab de que el producto se ha presentado al ministerio de sanidad para su registro como virucida y en el que se certifica a través de los ensayos realizados que cumple con la Norma EN – 14476 a una dilución del 2%. Al finalizar el servicio y en el office el producto utilizado será el Actival Clorado siguiendo las indicaciones establecidas en el plan de limpieza.

VENTILACIÓN: Se ventilará el comedor antes del servicio, entre turnos y tras el servicio.

ZONA HABILITADA PARA LA RECOGIDA DE ALUMNO/A CON SOSPECHA DE COVID: Ante la aparición de síntomas en un alumno, la responsable del servicio de comedor avisará sus padres para que lo recojan y lo llevará hasta su recogida a la sala que se determine en el centro, allí deberá haber mascarilla, guantes y gel hidroalcohólico. Dicha sala deberá ser desinfectada tras la marcha del alumno. La responsable informará a la dirección del colegio.

PLAN ESPECIFICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE C.P. PADERBORN (VICTOR PRADERA)— OTROS ASPECTOS DE LA ORGANIZACIÓN

AULA MATINAL

- Atenderán dos monitoras, lo que permitirá separar a los niños en dos grupos, en dos espacios físicos diferentes, comedor y aula contigua al mismo que se utiliza también como comedor.
- Obligatorio el lavado de manos con agua y jabón o con gel hidroalcoholico por parte de los padres, antes de la entrada al aula matinal.
- Obligatorio uso de mascarilla para todos los niños/as desde 1º de infantil a 6º de primaria al no poder asegurar el mantenimiento de la distancia de 1.5 mts entre cada niño.
- No se podrán compartir juguetes. Proponemos la realización de actividades alternativas: cuentacuentos, vídeos educativos en el caso de contar con medios, realización de tareas (con su material individual), dibujos (con su material individual).....
- Al finalizar el servicio los espacios utilizados serán ventilados y desinfectados por el personal.

LA VUELTA AL COMEDOR

Medidas de seguridad e higiene

SEGURIDAD ALIMENTARIA



- Organismos nacionales e internacionales, como la OMS, determinan que no hay evidencias de transmisión del virus a través de los alimentos.
- Refuerzo de medidas y prácticas higiénicas durante la preparación y la manipulación de los alimentos en las zonas de recepción, manipulado, procesado o elaboración de alimentos.
- Utilización de productos de limpieza y desinfección más adaptados al acondicionamiento de las instalaciones, equipos de trabajo y menaje de cocina.

UTILIZACIÓN DE MASCARILLA

SEGURIDAD DEL EQUIPO HUMANO



- Elementos de protección individual (mascarillas, pantallas, gafas, guantes o hidrogeles) adaptados a las necesidades de cada uno de los puestos de trabajo.
- Realización de protocolos diarios para la prevención de contagios: tomarse la temperatura antes de acudir al centro de trabajo, distancia social de 1,5 metros (determinado por las autoridades sanitarias) e higiene frecuente de manos.
- Nueva señalética en las instalaciones, ventilación regular, material de trabajo personal e intransferible y apuesta por lo digital para reducir el consumo de papel.

HIGIENE FRECUENTE DE MANOS

SEGURIDAD DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR



- Fijación de aforo máximo, diferentes turnos, itinerarios señalizados y disposición de sitios con la distancia de seguridad recomendada.
- Desinfección, a más de 80°C en el lavavajillas, de todo el material empleado para la elaboración, distribución y servicio de los menús y limpieza con productos virucidas homologados y autorizados para una correcta desinfección de las superficies.
- Nuevos espacios de comedor adaptados, con medidas extra de higienización para la manipulación de mesas, sillas, bandejas, cubiertos, jarras de agua...

DISTANCIA DE 1,5 METROS



MUCHAS GRACIAS
POR SU
COLABORACIÓN.



© Copyright 2018. Ausolan
mayo 2020

Rev 1, 26 de

