



**PROPUESTA
SERVICIO DE
COMEDOR
COLEGIO VIRGEN
BLANCA- LEÓN**

CURSO 2020-2021

PROPUESTA



Ante esta nueva situación ocasionada por el COVID-19, hemos de tomar una serie de medidas en el servicio de comedor, para garantizar la salud de nuestros comensales.

De momento la propuesta que planteamos es con la información actual de Gobierno y el Protocolo de prevención y organización del regreso a la actividad lectiva en los centros educativos de Castilla y León para el curso escolar 2020/2021. Así, se respetará 1,5m de distancia de seguridad entre comensales; pero nos adaptaremos a las indicaciones autonómicas y estatales vigentes en ese momento.

Basando en las características particulares del comedor, planteamos diferentes turnos.

TODOS LOS CURSOS



1. Planteamos un punto de entrada único, la puerta principal del comedor, para controlar las entradas en orden y con la distancia de seguridad. Los alumnos, antes de fichar, deben de lavarse las manos con gel hidroalcohólico o agua con jabón.
2. Al entrar al comedor, los alumnos se dirigirán al sitio asignado con el fin de evitar colas y aglomeraciones. El personal de servicio les servirá la comida en el sitio, no pudiendo utilizar la línea de autoservicio. Los alumnos no podrán tocar la vajilla de los compañeros. Irá todo individualizado y desinfectado en lavavajillas. El personal de servicio les servirá el agua en los vasos para que no haya objetos comunes en las mesas como pueden ser las jarras..
3. Los alumnos avanzarán siempre por un pasillo que se delimitará, creando así un flujo de entrada y otro de salida, evitando la posibilidad de que se crucen y garantizando una vez más la distancia de seguridad.

TODOS LOS CURSOS



4. Las monitoras les servirán la comida y el agua de manera individual en la mesa.
5. Al finalizar, los alumnos se lavarán las manos y saldrán del comedor por el espacio indicado. Con el fin de evitar filas, las bandejas las dejarán en la mesa. Serán las monitoras las que las vayan retirando cuando vayan terminando.
6. Proponemos acondicionar el comedor situado dentro de la cocina para aprovechar comensales en cada turno.
7. Entre turno y turno, se limpiarán las mesas y se desinfectarán. También, en este periodo, se realizará una correcta ventilación del comedor, dejando la zona habilitada y desinfectada para el siguiente turno.

TODOS LOS CURSOS



8. La distribución de las mesas del comedor, garantizarán la distancia de seguridad de 1,5 m entre comensales de la misma mesa y de las contiguas.

9. Cada turno de alumnos dispondrá de 30 minutos para comer. El proceso de ventilación y desinfección entre turnos, se realizará en 10 minutos.

10. Es muy importante que el alumnado respete el tiempo de comida asignado.

11. Para agilizar el servicio en esta situación extraordinaria, se ofrecerá a los alumnos una opción de primer plato, una opción de segundo plato y el postre se elegirá como siempre entre varias opciones. Entrarían en el comedor y se dirigirían directamente al sitio que se le asigne.

TODOS LOS CURSOS



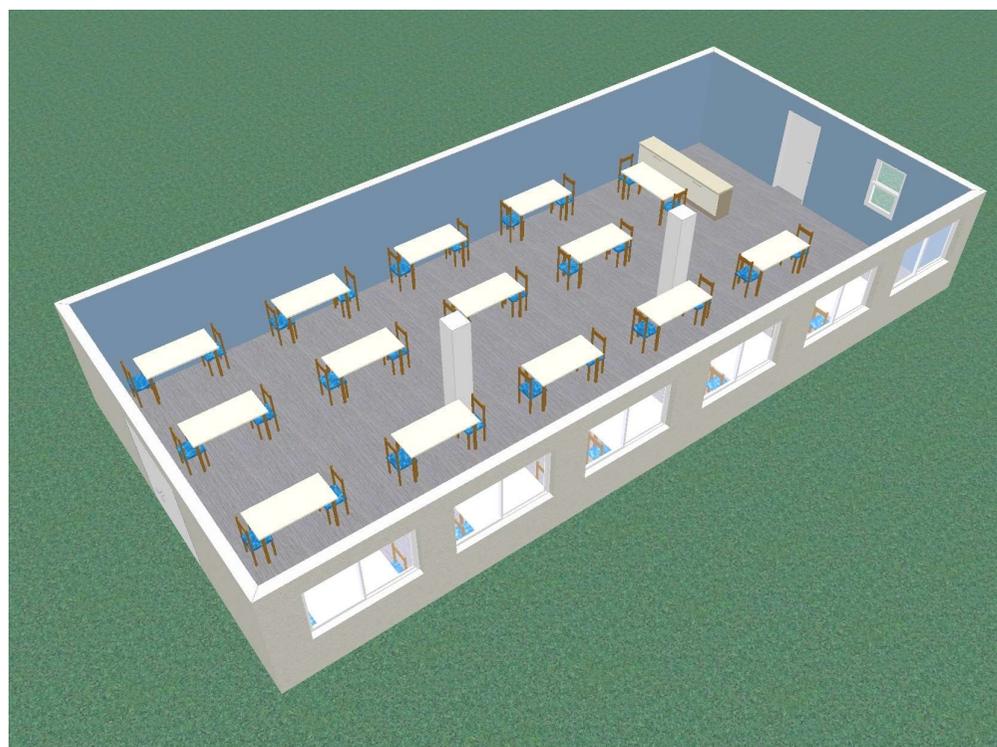
12. Se adaptará el comedor, dejando única y exclusivamente el mobiliario que se va a utilizar.

13. La capacidad del comedor, respetando la distancia establecida es de aproximadamente 42 comensales. (Ver planos)

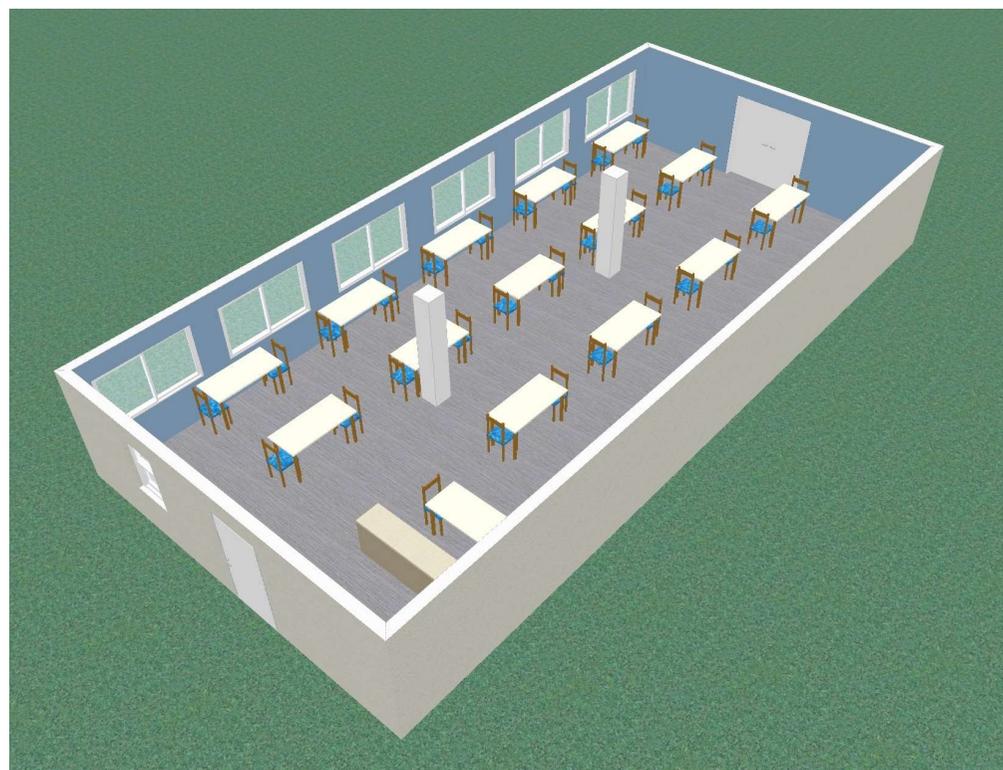
14. Por lo tanto, los posibles horario de turnos para poder el servicio adaptado a la nueva situación, sería:

- 14:00 : 1º TURNO (1º INFANTIL A 2º PRIMARIA)
- 14:40 : 2º TURNO (3º DE PRIMARIA A ESO)

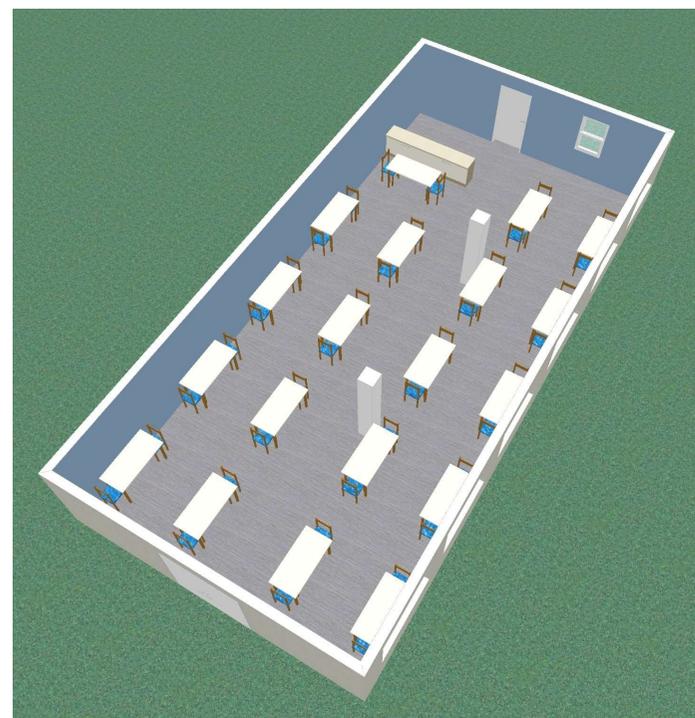
INFOGRAFÍAS NUEVA DISPOSICIÓN COMEDOR



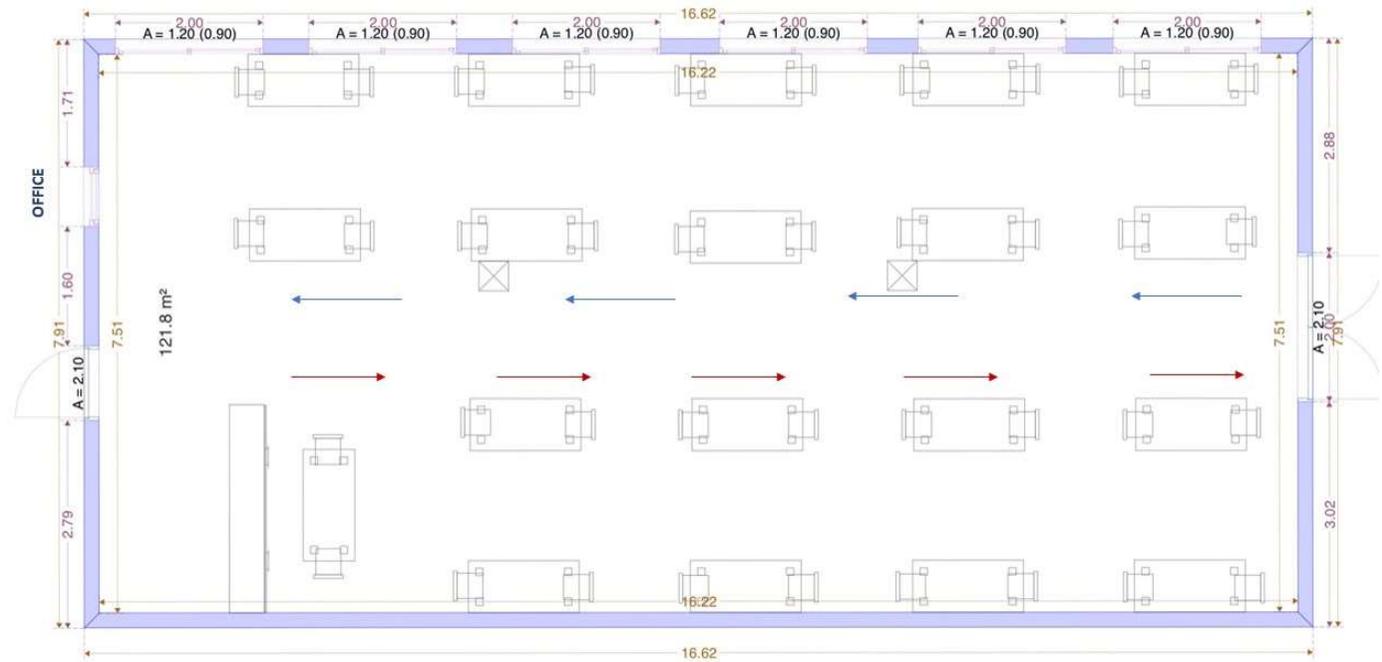
INFOGRAFÍAS NUEVA DISPOSICIÓN COMEDOR



INFOGRAFÍAS NUEVA DISPOSICIÓN COMEDOR



FLUJOS NUEVA DISPOSICIÓN COMEDOR



PERSONAL DE SERVICIO



PROTOCOLO PREVENCIÓN COVID-19

Con motivo de la actual situación de alarma sanitaria por la pandemia provocada por la COVID-19, y siguiendo siempre las recomendaciones indicadas por las Autoridades con el fin de velar por la salud de las personas, Seresca ha establecido un protocolo de obligado cumplimiento para todas las instalaciones en las que presta sus servicios.

El objetivo de este protocolo es proteger a sus trabajadores y usuarios estableciendo todos los procedimientos y recursos necesarios para limitar la posibilidad de transmisión del COVID-19, llevando a cabo rigurosamente, todas las medidas marcadas.



GRACIAS POR SU CONFIANZA