





Dentro del proceso de planificación del curso 2020-2021 y en el marco de las indicaciones definidas por el Ministerio de Sanidad y de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública con respecto al servicio del comedor escolar, se deberán tener en cuenta lo siguientes puntos:

- Se podrán utilizar las aulas para comer, sirviéndose la comida en ellas con la utilización de carros con bandejas, de modo que se aseguren las indicaciones de Sanidad tanto para los grupos de convivencia estable⁽¹⁾ que se hayan establecido en cada centro escolar, así como, la distancia interpersonal de 1,5 metros en los alumnos de niveles superiores.
- Para los alumnos que utilicen el comedor, la disposición de las mesas y las sillas deberá asegurar el cumplimiento de la distancia interpersonal en al menos 1,5 metros. En el caso de que el alumnado de un grupo de convivencia estable utilice el comedor, no será necesario mantener la distancia interpersonal entre ellos; no obstante, deberán evitar en todo caso, el contacto con otras personas fuera del grupo y mantener la distancia mínima interpersonal de 1,5 metros con los miembros de otros grupos de convivencia estable y cualquier persona externa al grupo.
- Atendiendo a los dos puntos anteriores, se deberá definir la organización del servicio de comedor para cada uno de los centros, teniendo en cuenta las nuevas necesidades, tanto de personal de cocina y monitor como de la nueva dotación de menaje y material auxilar necesario para el servicio de comedor en las aulas o nuevos espacios habilitados. Por ejemplo, la atención y cuidado de los grupos de convivencia estable requerirá de un monitor/a en las aulas habilitadas para su uso como comedor, excepto en el propio comedor, donde un mismo monitor/a podrá hacerse cargo de dos grupos de convivencia estables. El servicio de cada aula habilitada como comedor requiere de material auxiliar necesario para el proceso, como por ejemplo: el traslado de los menús desde la cocina, emplatado de las comidas en el aula y la retirada de menaje sucio y devolución a cocina, retirada de desperdicio/residuos así como la limpieza y desinfección de superficies en el aula, manteniendo en todo caso, las condiciones sanitarias específicas establecidas.
- Se deberán **identificar los flujos de entrada y salida** del alumnado tanto para el acceso al comedor, como para el acceso a las zonas de actividades lúdicas. Se debe priorizar en la medida

Alimentando la Confianza

de los posible, accesos diferenciados separándolos en tiempo o en espacio. En caso de disponer de un único acceso, se establecerá los turnos necesarios de entrada y salida que faciliten el mantenimiento de la distancia de seguridad y para evitar cualquier tipo de aglomeración del alumnado.

- Todo el personal IRCO recibirá previo a la incorporación a su puesto, la formación específica COVID-19 con las instrucciones de su puesto, medidas de higiene, protección y seguridad y salud necesarias adaptadas a la nueva normalidad.
- Para facilitar el cumplimiento de las normas y medidas de seguridad higiénico sanitarias, todos los comedores escolares serán provistos de señalalética adecuada. En la línea de lo indicado, y con la máxima prioridad de crear espacios seguros y saludables en el comedor escolar, que posibiliten el cumplimiento de unas adecuadas medidas de higiene, protección y seguridad durante el servicio de comedor, se precisa tener en cuenta o implementar los siguientes aspectos:
 - 1. PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE COMEDOR COVID.
 - 2. PERSONAL EXTRA NECESARIO. PERSONAL DE COCINA Y MONITOR.
 - 3. PREVISIÓN DE MATERIAL PARA EL SERVICIO DE COMEDOR 2020-2021.





Alimentando la Confianza

PERSONAL EXTRA NECESARIO. PERSONAL DE COCINA Y MONITOR.

El diseño de la plantilla de personal necesario para el servicio de comedor (cocina y monitores) deberá realizarse con la anticipación suficiente al comienzo del servicio, teniendo en cuenta, los aspectos habituales para el servicio ordinario (número de comensales, turnos de comedor, espacios, etc) y al menos los siquientes nuevos criterios de organización previstos a consecuencia del COVID-19:

- El **personal de cocina** distribuirá el menú del día, trasladando las comidas desde la cocina a las aulas habilitadas por el Centro para su uso como Comedor.
- 2. El **personal monitor** atenderá a los alumnos a su cargo durante todo el servicio de comidas, encargándose del emplatado de los menús diarios, de la retirada de menaje sucio y de la limpieza y desinfección del aula habilitada y su ventilación adecuada, antes y después de cada turno.
- 3. Una vez finalizados los turnos, el personal de cocina se encargará del traslado del menaje usado, para su limpieza y desinfección en las instalaciones de cocina, así como de los residuos generados en las aulas durante el servicio de comedor.
- 4. El personal monitor supervisará la entrada y salida de los alumnos en el comedor, recomendándose que los desplazamientos se realicen preferiblemente con el uso de la mascarilla.

Por todo ello, el centro puede precisar de un incremento del número o jornada de personal de cocina y de monitores de comedor para adaptar el servicio de comedor a las nuevas necesidades de su centro, por ejemplo:

- 1. Personal extra (cocina y servicio de comedor) para asegurar la correcta organización del servicio de comedor según los nuevos requisitos COVID-19.
- 2. Personal monitor de comedor extra para completar la ratio de personal de atención por gru-

po o grupo de convivencia estable, según la disposición legal vigente durante el COVID-19 con independencia de los espacios donde se preste el servicio de comedor. *La facturación del servicio se realizará en concepto de "Servicio COVID-19: monitor o personal de cocina" por importe de coste personal de cocina / monitor de comedor según presupuesto.







PREVISIÓN DE MATERIAL PARA EL SERVICIO DE COMEDOR 20-21.

Los centros escolares deberán hacer una previsión con anticipación suficiente al comienzo del curso escolar, del material necesario para el servicio de comedor, en concreto de menaje y útiles extra, teniendo en cuenta los aspectos habituales para el servicio ordinario (número de comensales, turnos de comedor, espacios, etc) y al menos los siguientes nuevos criterios de organización

- El personal de cocina distribuirá la comida a las aulas habilitadas por el Centro para su uso como Comedor con la ayuda de una camarera o carro especial con la mínima antelación al servicio posible y cuando sea necesario, para el mantenimiento de la temperatura adecuada de las comidas podrá emplearse un contenedor o carro isotérmico.
- 2. El menaje para dar servicio en las aulas será suficiente para dar servicio a la totalidad de comensales. Se deberán tener en cuenta otros recursos para el servicio de comedor en las aulas, tales como, bandejas de autoservicio por comensal, pinzas, cucharón, espumadera, sopera
- 3. Todas las aulas en las que se vaya a realizar el servicio de comedor deberán disponer para la
- 4. El personal de cocina retirará los residuos del servicio de comedor con la ayuda de un cubo de
- 5. Cada aula será provista de un puesto de limpieza (útiles y productos de limpieza) necesarios
- El personal de cocina retirará diariamente los útiles para el servicio de comedor en las aulas.



SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR PREPARADO FRENTE AL COVID

ACTUACIÓN EN 6 ÁREAS

- 1. Equipo especializado
- 2. Adaptación del espacio de comedor
- 3. Prácticas de higiene
- 4. Plan de limpieza y desinfección
- 5. Medidas de seguridad frente al Covid
- 6. Y en el espacio para las actividades de comedor

ANEXO CARTELERÍA



1. EQUIPO ESPECIALIZADO



• Figura clave de gestión: supervisor encargado de la coordinación y seguimiento de las actividades necesarias para la reactivación del servicio de comedor adaptado a tu centro.



• Plan de trabajo, Normas de organización y Seguridad: higiene y seguridad diseñadas por nuestros especialistas técnicos a medida de cada centro de aplicación en cada centro.



• Formación específica: todo el personal IRCO recibe formación específica frente al COVID, adaptada a su puesto de trabajo y a la organización previa a su incorporación.



• Indicaciones sanitarias: IRCO atenderá las indicaciones sanitarias que se deriven de la evolución de la pandemia y las adaptará a las necesidades de cada centro escolar.

2. ADAPTACIÓN DEL ESPACIO DE COMEDOR



•Aforo y distribución del comedor: reducción del aforo y distribución del comedor, garantizando el distanciamiento social entre alumnos, mediante la ampliación de turnos del comedor, entradas escalonadas y/o habilitando aulas u otros espacios alternativos, con el fin de asegurar el servicio a todos los usuarios.



• Itinerario de entradas y salidas: diseño del itinerario a realizar por cada curso hasta el comedor, asegurando que las entradas y salidas de los alumnos se realizan de forma escalonada y organizada, evitando aglomeraciones y minimizando los desplazamientos por el centro escolar.



•Señalética: cartelería y señalética específica en pared y suelo que nos recuerda el cumplimiento de las normas de seguridad frente al Covid, así como la prohibición de entrada en aquellas áreas no permitidas haciendo uso de barreras físicas si fuese viable y necesario.



2. ADAPTACIÓN DEL ESPACIO DE COMEDOR



• Útiles y menaje del comedor: valoración sobre su adecuación. El uso de bandejas está recomendado para facilitar el servicio.



• **Modalidad de servicio**: valoración de su viabilidad. En aquellos centros donde no dispongan se podrá organizar una zona de línea de servicio.



• Servicio de alimentación adaptado: punto de servicio de comidas para alérgicos diferenciado.



• Servicio de comida para llevar: ofrecemos a demanda del centro el servicio de menús para llevar con punto de recogida sin contacto.

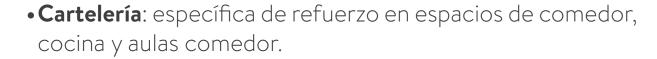
3. PRÀCTICAS DE HIGIENE



• Higiene de manos con agua y jabón: antes y después de cada comida. El personal guiará a los alumnos asegurando la disponibilidad de medios higiénicos en todo momento.



• Recogida escalonada del alumnado: para garantizar el lavado de manos previo al uso del comedor.





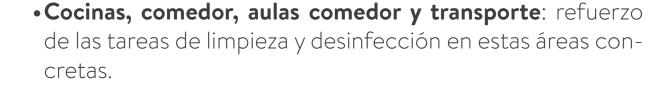
• **Gel hidroalcohólico**: dispensadores de fácil acceso y uso en comedor y aulas comedor.



4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



• Plan específico de IRCO: se tienen en cuenta espacios, periodicidades, turnos, puntos de limpieza clave y productos de limpieza adaptados.





• **Kit de limpieza**: específico para la limpieza y desinfección del comedor, previo al servicio, durante el mismo, entre turnos de comidas y al finalizar.

5. MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID



- Protocolo de seguridad: el personal de IRCO seguirá en todo momento, las indicaciones facilitadas a través de los Protocolos de Seguridad frente al COVID diseñado por IRCO.
 - Organización de planes de trabajo, análisis del servivio, instalaciones y lugares de trabajo existentes.
 - · Entrega de protocolo a cada trabajador.
 - · Plan de limplieza específico.
 - Planificacion del uso de vestuarios del centro de trabajo respetando las medidas de seguridad.
 - · Señalética específica para el centro de trabajo.
 - No se llevarán objetos personales a la escuela excepto los que sean necesarios para realizar la función educativa y se desinfectaran diariamente.
 - No acudirá a la escuela si se le diagnostica COVID o cualquier otra enfermedad contagiosa dentro del núcleo familiar, respetando la cuarentena establecida por las autoridades.
 - Protocolo de actuación coordinada con responsable supervisor, frente a una sospecha. Se aplicará el protocolo de actuación que estará disponible y accesible, para actuar en caso de que el personal o un usuario del comedor presente síntomas.



5. MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID







• Control de la temperatura: y protocolo de actuación coordinado con el responsable del centro frente a una sospecha de Covid-19.



• **Personal autorizado**: limitación de espacios, instrucciones de itinerario de entrega de comidas en aula y retirada de menaje y desperdicio tras servicio, con funciones específicas para el personal de cocina y monitor.



• Transporte seguro: durante el reparto se garantizará la máxima seguridad frente al Covid, mediante el uso obligatorio de mascarilla y el uso continuado de gel hidroalcohólico para una correcta higiene de manos. Al finalizar la jornada laboral higienizamos el interior de los vehículos.

6. Y EN EL ESPACIO PARA LAS ACTIVIDADES DE COMEDOR

Otros espacios complementarios, como espacios comunes, aula matinera, patio, etc. se incluyen en el plan de trabajo.



• **Distribución y organización**: de los alumnos siguiendo las medidas de prevención indicadas por la Autoridad Sanitaria y las definidas por el centro.



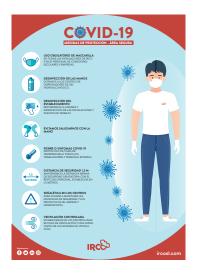
• Materiales de uso propio: los alumnos utilizarán materiales de uso propio, en caso de material de uso comunitario, se desinfectarán antes y después de cada uso.



• Espacios comunes sectorizados: se valorará junto con la Dirección del centro, la posibilidad de sectorizar el patio u otros espacios comunes para minimizar los contactos, así como la valoración de los juegos a realizar en función de las recomendaciones trasladadas de las Autoridades Sanitarias en todo momento.



ANEXO: CARTELERÍA













IRC

¿Cómo desinfectarse

las manos?









Alimentando su Confianza



ircosl.com









Av. Progreso, 7. Pol. Ind. Campo Anibal. Puzol. Tel. 961 42 42 80

Av. Saturno, 10 F. Pol. Llano

CASTELLÓN:

C/ Río Palancia, 27. Esc. G.V.T. Monteblanco. Castellón de la Plana. Tel. 964 34 25 57

CÓRDOBA:

C/ Impresor Diego de Valverde y Leyva. Parc. 250-E. Pol. Ind. Las Quemadas. Córdoba. Tel. 957 491 492

MÁLAGA:

C/ Escritora Gertrudis Gómez de Avellaneda, 8. Pol. Ind. Trévenez. Málaga. Tel. 952 02 69 09