

Protocolo COVID curso 2020-2021 Liceo Francés Moliere

Medidas organizativas y de prevención, higiene y promoción de la salud para la reapertura del área de comedor del curso 2020-2021.

Objetivos y responsabilidades

El objetivo principal de este texto es dar a conocer las medidas adoptadas por la empresa Educater para evitar la transmisión de virus, y exponer el protocolo de actuación del personal de la empresa durante el periodo de comedor en el centro escolar Liceo Francés Moliere.

Este protocolo está sujeto a cambios, ya que no se conocen las medidas definitivas adoptadas por las autoridades sanitarias en materia de comedores escolares y estas estarán sujetas a cambios, por lo que según vayan avanzando las investigaciones se procederá a la revisión y actualización del presente texto.

A continuación, se expondrán las medidas de seguridad, higiene, limpieza y desinfección que se llevarán a cabo en los próximos meses.

Instalaciones

Las instalaciones del centro se encontrarán perfectamente limpias e higienizadas antes de la llegada de los alumnos al comedor.

- Los alumnos de maternal comerán en sus clases y serán atendidos por sus profesoras. Desde la puerta, sin llegar a acceder a las aulas, se les servirá la comida desde carros calientes transportados hasta sus aulas.
- Los alumnos de CP y CE comerán en el comedor pequeño, separados por grupos burbuja. Estos alumnos se encontrarán la comida servida una vez lleguen al comedor, con todo el menaje que ellos necesiten en sus sitios asignados, se les atenderá individualmente en caso de que quieran repetir.
- El resto del alumnado come en el comedor principal, se ha dejado una distancia interpersonal entre ellos y por lo tanto se ha reducido el aforo. Esto alumnos pasarán por el autoservicio, guardando una distancia

interpersonal entre ellos, tanto en la fila para ser servidos, como en el momento de recogida y salida del comedor. Habrá una monitora entregando personalmente a estos alumnos su menaje individual (bandeja, servilleta, cubertería...) Se promocionará el uso de botellas personales. En el caso de no disponer de ellas las monitoras se encargarán de entregar el vaso a cada alumno y rellenarlo cuando hiciera falta.

- Los alumnos más mayores comerán en el gimnasio, junto a los profesores.

Estarán perfectamente indicadas las entradas y las salidas para evitar cruces, y se respetará la distancia de seguridad en la entrada/ salida y mientras los alumnos permanezcan sentados.

Se mantendrán los comedores aislados entre sí, y se separan en el tiempo la entrada de los grupos de primaria y secundaria, para proceder a una desinfección y ventilación completa del espacio.

Las puertas y ventanas permanecerán abiertas en todo momento para asegurar la ventilación constante de los espacios.

Se higienizarán superficies a lo largo de la estancia de los alumnos, una vez queden libres para poder ser usadas por los siguientes alumnos sillas y mesas, como se desarrollará más adelante.

Desaparecerán los elementos comunes como jarras. El agua será servida por un monitor/a.

Los alumnos permanecerán en sus asientos durante todo el tiempo necesario para comer, evitando girarse o levantarse para hablar con sus compañeros. Se utilizarán sólo los accesos, itinerarios y direcciones marcadas, cumpliéndose puntualmente con la señalización marcada en suelo y paredes.

Acceso a las instalaciones

Se instalará un punto de desinfección en cada entrada/salida al recinto del comedor y al acceso a la cocina.

Todo el alumnado ha de lavarse las manos antes de entrar en el comedor y/o utilizará gel hidroalcohólico.

No podrá acceder bajo ningún concepto ninguna persona ajena al personal de Educater al área de comedor o cocina, a excepción de los profesores que acompañen a sus alumnos en sus respectivos turnos, o el personal encargado de la gestión del comedor. Siempre portando la mascarilla de uso obligatorio y habiéndose desinfectado las manos correctamente antes de entrar en las

dependencias. En el caso de acceder a la cocina, además, el visitante deberá registrarse y firmar la entrada.

Para evitar aglomeraciones y poder mantener la distancia mínima de seguridad, se realizarán ajustes horarios, se añadirán turnos, se distribuirán espacios y se escalonarán entradas y salidas...

El tiempo de estancia en el área de comedor será el imprescindible para ser servidos y comer, no estando permitidas las reuniones o charlas después de haber finalizado la ingesta. Además, las salidas estarán coordinadas y cada grupo deberá salir cuando los vigilantes así se lo indiquen para evitar cruces y aglomeraciones.

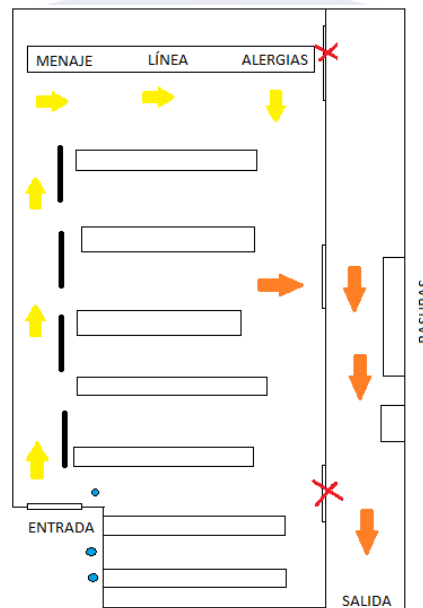
No se podrá acceder al comedor con objetos personales como material escolar, juguetes... En el caso de portar ropa de abrigo, deberá permanecer puesta en todo el recorrido y una vez sentados en sus asientos colgará sus pertenencias en su respaldo, evitando que toquen el suelo.

Flujos de entrada/salida

Plano comedor pequeño



Plano comedor grande



Empleados Educater

Todos los trabajadores de Educater, han realizado pruebas de detección de COVID. Ningún trabajador podrá iniciar su actividad laboral sin un justificante médico que demuestra la ausencia de la enfermedad.

Dispondrán de mascarillas, pantallas y geles hidroalcohólico para su protección y desinfección y fácil acceso a lavabos para facilitar la higiene de manos.

Se procederá al lavado de manos de manera continua.

Todos los empleados llevarán las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de joyas, uniforme y calzado (que sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo) y el cabello se cubrirá con el gorro.

Para evitar contagios del personal se evitarán los abrazos, besos o estrechar las manos con los escolares, visitantes o con otros empleados.

Se tomará la temperatura diaria y se realizan todos los protocolos de desinfección antes de entrar a trabajar (el lavado de manos con agua y jabón y, si esto no es posible, el uso de soluciones desinfectante).

Todo el personal llevará mascarilla y un uniforme, que se tendrá que cambiar a diario y lavar en ciclos de lavado completos entre 60°C y 90°C. Cuando transporten la ropa de trabajo, ésta debe introducirse en una bolsa cerrada. Los trabajadores deberán evitar tocarse ojos, nariz y boca durante las horas de trabajo.

Si algún trabajador empieza a tener síntomas compatibles con el coronavirus (fiebre, tos y dificultad para respirar), deberá permanecer en su domicilio hasta ser valorado médicamente. Si se presenta esta sintomatología en el centro, se aislará, se pondrá el equipo de protección pertinente en el caso de no llevarlo puesto y se le remitirá con urgencia al centro de salud.

Los trabajadores vulnerables a la enfermedad deberán acudir a su puesto de trabajo siempre y cuando estén autorizados por el departamento de riesgos laborales, completando un cuestionario previo.

La reincorporación tras la enfermedad deberá ir acompañada de un informe médico que indique que no hay riesgo para el resto de trabajadores y alumnos.

Funciones de las monitoras de Educater

Educater cuenta con 4 monitoras que realizan funciones de apoyo al alumnado y cumplimiento de las presentes normas del protocolo COVID.

- Monitora 1, se encargará de entregar el servicio de mensaje individualizado a cada comensal que pase por el autoservicio. Entre cambio de turnos desinfectará el pasillo y biombos de separación por donde entran los alumnos.
- Monitora 2, se encargará del comedor pequeño, dando asistencia a los alumnos de este espacio, sirviéndoles agua y ofreciendo más comida en caso de que quieran repetir. A la hora de la salida, coordinarán junto con las profesoras que se encuentran en este espacio, la salida de los alumnos, por grupos y por la puerta de salida habilitada para ellos en el caso de CP y CE1. Así mismo estará encargada de la salida de los alumnos de CE2, que tienen otra puerta de salida diferente a la mencionada, dando paso en grupos reducidos a los alumnos para que no coincidan con otros grupos más mayores.
- Monitoras 3 y 4, se encontrarán en el comedor principal. Su misión es la de vigilar que se cumplan las medidas de seguridad por parte de los comensales, indicar a los alumnos sus asientos, servir agua, para que los alumnos no tengan que tocar elementos comunes y desinfectar mesas y sillas cada vez que un alumno se levante de su sitio. Desinfectarán el comedor principal por completo antes de la entrada de cualquier persona al comedor. Al haber, al menos, 5/6 turnos en este comedor, esta desinfección se llevará a cabo más de 7 veces en un día.

Uso de mascarillas y pantallas protectoras

Será obligatorio el uso de mascarillas desde el primer día de inicio del servicio (salvo las excepciones marcadas por las autoridades sanitarias), durante el tiempo que los alumnos se encuentren en el área de comedor para todo el personal, tanto de Educater como del Liceo, y para los alumnos a partir de 6 años, durante la entrada, salida y paso por el autoservicio, exceptuando el momento en el que se dispongan a comer.

Si algún alumno se niega a hacer uso de la mascarilla correspondiente será expulsado del comedor y se pondrá en conocimiento de la dirección para que tome las medidas oportunas.

El personal de Educater cuenta con mascarillas homologadas lavables para todo su personal, además de pantallas protectoras para aquellos puestos en los que se requiera un contacto más directo con el alumnado, como en el caso de las monitoras.

Medidas de higiene, limpieza y desinfección

Se van a realizar de manera continua labores de limpieza e higiene. Tanto en los comedores como en el interior del área de cocina, vestuarios, almacenes, despachos... con desinfectantes autorizados y certificados.

Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Protocolo ante una sospecha de COVID

Las medidas de prevención y la sintomatología propia de la enfermedad han de ser bien conocidos por todos los empleados.

Ante una sospecha del virus la persona que detecta un posible caso ha de protegerse con los EPI's facilitados por la empresa, y acompañar al alumno/a hasta el coordinador COVID del centro.

Todas estas medidas podrán ser modificadas y adaptadas según los cambios normativos