



NUESTRO PROTOCOLO DE REAPERTURA

#EsteVirusLoParamosUnidos





¿Qué haremos desde Aramark?

**PROTOCOLO DE
REAPERTURA**

CHECKLIST APERTURA

Post Covid19

1

LIMPIEZA INICIAL DE
LAS INSTALACIONES
Y ESPACIOS



2

REVISIÓN DEL
ESTADO DE
MAQUINARIA



3

SOLICITUD E
INSTALACIÓN
DE EQUIPOS DE
PROTECCIÓN

4

SOLICITUD E INSTALACIÓN
DE CARTELES Y SEÑALÉTICA
INFORMATIVA



5

REVISIÓN DE INVENTARIOS
Y NECESIDADES DE
PRODUCTOS



6

FORMACIÓN DE
LOS NUEVOS
PROCEDIMIENTOS A LOS
EQUIPOS DE TRABAJO



PROPUESTA DE MEDIDAS

A adoptar en el comedor escolar

TOMAMOS MEDIDAS PREVENTIVAS EN TODAS LAS PARTES DEL PROCESO



PERSONAL
DE COCINA Y
MONITORES



PARA EL
ALUMNADO



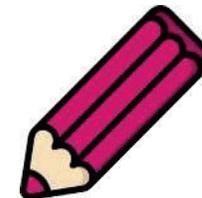
ESPACIOS /
PATIOS (FUERA
DEL COMEDOR)



MANIPULACIÓN
EN COCINA Y
SERVIDO



EN EL COMEDOR



ACTIVIDADES
EDUCATIVAS

BACK OFFICE

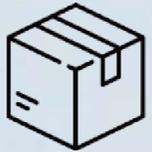


LIMPIEZA

General



HASTA LA FECHA, EL VIRUS NO SE PUEDE TRANSMITIR A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS. CORROBORADO POR LA OMS Y LA EFSA.



Recepción y back office



→ Nuestro plan de Limpieza y Desinfección habitual dentro de nuestras cocinas es seguro contra cualquier contaminación microbiológica.



→ Usamos el producto desinfectante Suma Bac 10. Está **certificada su efectividad contra el Covid-19.**



→ Además, incluimos en nuestras rutinas de limpieza habituales puntos que ahora son críticos: pomos, manetas, pasabandejas e interruptores..

Con las medidas expuestas, no es necesaria una desinfección específica previa. En el caso de ser requerida, se podría realizar mediante nuestro proveedor homologado, previo presupuesto.

LIMPIEZA *de vajilla y*



Recepción y
back office

menaje



VAJILLA Y MENAJE

No es necesario usar menaje desechable, ya que el lavado a más de 82°C usado con nuestros equipos ya garantiza la correcta limpieza y desinfección.



BANDEJAS DE SERVICIO

No se considera necesario el uso de manteles desechables en las bandejas.

El lavado habitual en el lavavajillas y/o la desinfección de bandeja con Suma Bac es suficiente.



MANTENIMIENTO

Hacemos chequeos a los lavavajillas y planes preventivos periódicos para garantizar que la temperatura de los lavavajillas es la correcta.



TUPPERS

Se prohíbe el uso de tuppers ajenos a nuestros comedores (no podemos dar garantías higiénicas sobre un envase que no ha sido higienizado en nuestras instalaciones).



ORGANIZACIÓN

Del personal



Recepción y
back office



HORARIOS

Vamos a establecer horarios escalonados para impedir que el personal coincida en espacios como los vestuarios o comedores de personal a la hora de descanso.



DISTANCIA
SEGURIDAD

Estableceremos horarios de tareas o espacios delimitados para realización de esas tareas en las mismas ubicaciones, haciendo una reorganización de posiciones siguiendo el criterio de distancia mínima.



VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

Hemos desarrollado un **protocolo** para poder actuar con rapidez en caso de que alguno de nuestros trabajadores tenga síntomas.

El supervisor de centro llevará control de los trabajadores mediante encuestas o valoración al inicio de la jornada laboral.

RECEPCIÓN DE *Mercancías*



Recepción y
back office



COMO NO SABEMOS EL TIEMPO QUE PUEDE SOBREVIVIR EN LAS DIFERENTES SUPERFICIES
CONSIDERAMOS CONVENIENTE EXTREMAR LAS PRECAUCIONES EN ESTE PUNTO.



Siempre que sea posible
acondionaremos un
lugar específico limitando
al máximo los accesos
de personas ajenas a la
actividad del centro.



Los productos y materias
primas serán desprovistos
de todo tipo de cartones,
plásticos y envases que no
sean necesarios antes de
entrar en cocinas.



Los residuos generados
de esta actividad serán
apartados y segregados
permaneciendo el menor
tiempo posible en las
instalaciones.



Estas actividades se llevarán
a cabo haciendo uso de
guantes desechables y todos
aquellos EPIs considerados
según los procedimientos.



Formaremos a los equipos para la correcta retirada
cumpliendo los procedimientos establecidos en materia de
PRL.



El personal, al finalizar la tarea, se retirará los guantes y
procederá al lavado de manos antes de incorporarse a la
actividad en el interior de las instalaciones.

ROPA DE *Trabajo*



Recepción y
back office



→ Disponemos de un protocolo para entregar a los trabajadores de como lavar y guardar la ropa de trabajo.



→ Hemos creado un protocolo específico para el cambio de ropa y vestuario.



→ Nuestros empleados trabajarán el 100% de la jornada con mascarilla.

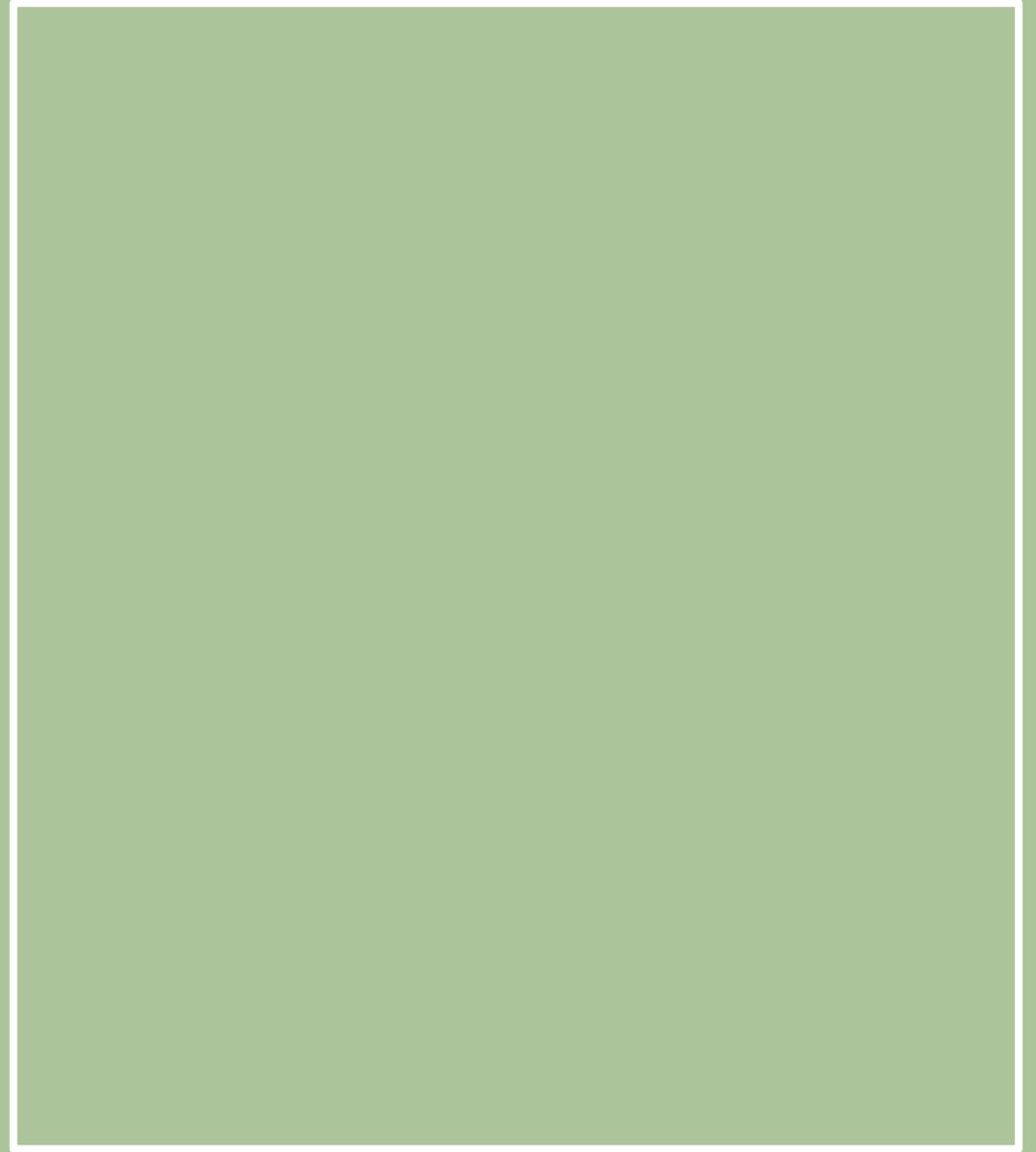


→ Proporcionaremos los EPIs necesarios a todos los trabajadores.

#Protección



COCINA



NUESTROS PROCEDIMIENTOS



Preparación y/o
elaboración de la comida

Y buenas prácticas de manipulación



CORRECTO LAVADO DE
MANOS CON JABÓN
BACTERICIDA
La medida más eficaz



EL PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN Y EL
MANUAL DE MANIPULADOR DE
ALIMENTOS RECOGIDOS EN
EL APPCC YA CONTEMPLA LAS
MEDIDAS COMO:

- > No llevar pendientes, anillos, pulseras.
- > Uso del uniforme y calzado correctamente colocado, en condiciones higiénicas y de uso específico para nuestras instalaciones.
- Uso de gorros limpios que cubran totalmente el pelo
- > Lavarse las manos de forma adecuada al inicio de cada jornada y cada vez que se considere necesario
- No se debe: Comer, fumar, ni mascar chicle, toser, estornudar o soplar sobre los alimentos en la zona de trabajo.

MEDIDAS

que incorporamos



→ Restricción de acceso a nuestras cocinas a personal ajeno o sin cumplir con el protocolo establecido.



> Dispondremos de guantes de vinilo y mascarillas tipo quirúrgica para todo el personal trabajador, como un medio de protección para los demás trabajadores y para los usuarios de servicio.



> En el caso de lavado de menaje y vajilla será obligatorio, al menos inicialmente y hasta que las autoridades sanitarias no indiquen lo contrario, el uso además de delantal y guantes de protección química, gafas de seguridad.

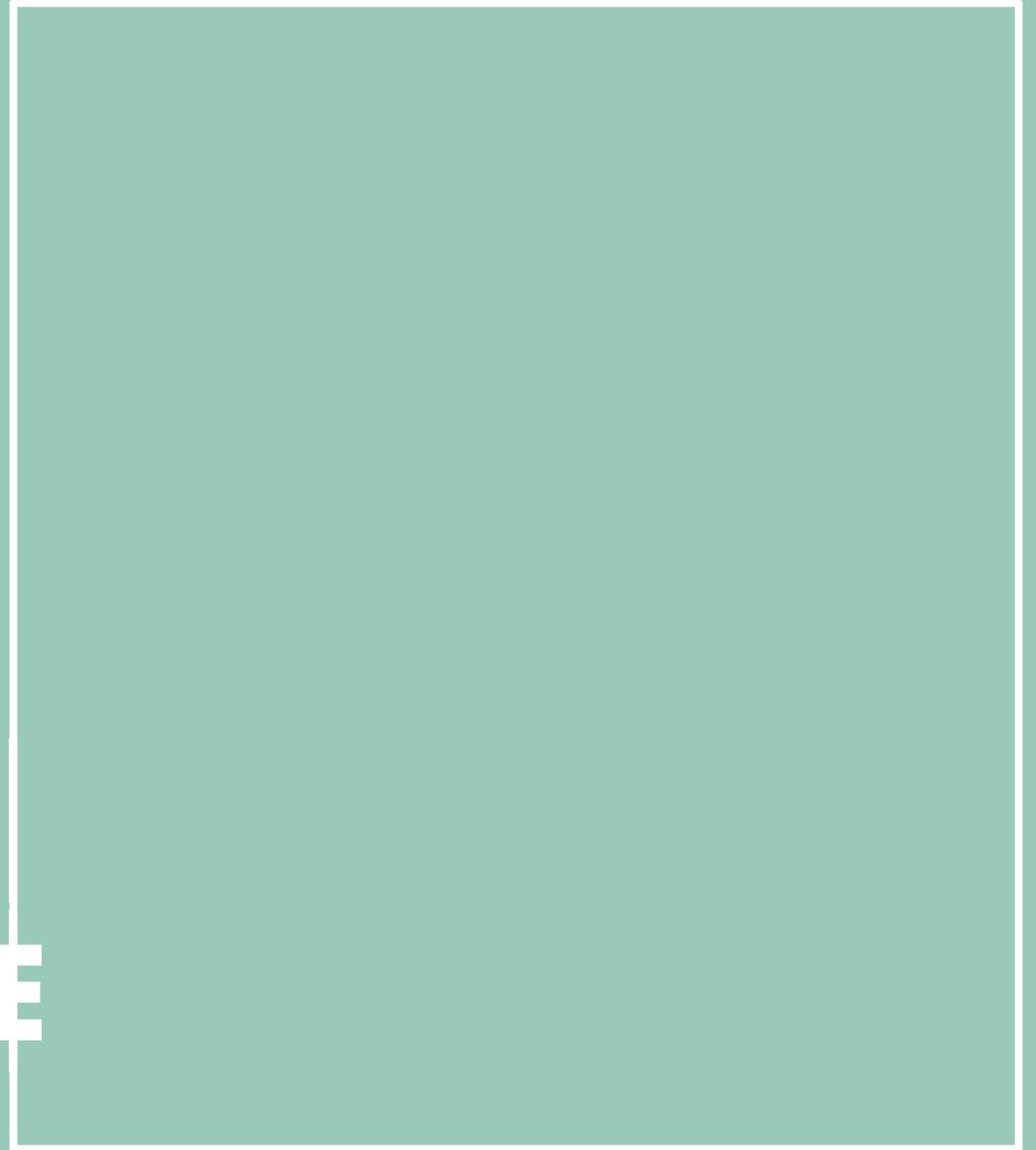


Preparación y/o
elaboración de la comida

#Safe



MEDIDAS DE HIGIENE



SERVICIO DE COMEDOR

Medidas de higiene



Preparación y/o
elaboración de la comida

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



MÁSCARAS DEL ALUMNADO

En el caso que el alumnado lleve mascarilla, mantendrá su máscara puesta hasta el momento de la ingesta. Se debe quitar según protocolo y doblar correctamente para su posterior puesta tras la comida

SE DEFINIRÁ CONJUNTAMENTE
CON LA DIRECCIÓN DEL
COLEGIO DONDE DEJAR LAS
MASCARILLAS



HIGIENE DE MANOS

AULAS:

Se lavarán las manos en los baños más cercanos a sus aulas.

En los pasillos, andarán por el medio con manos limpias sin tocar nada.

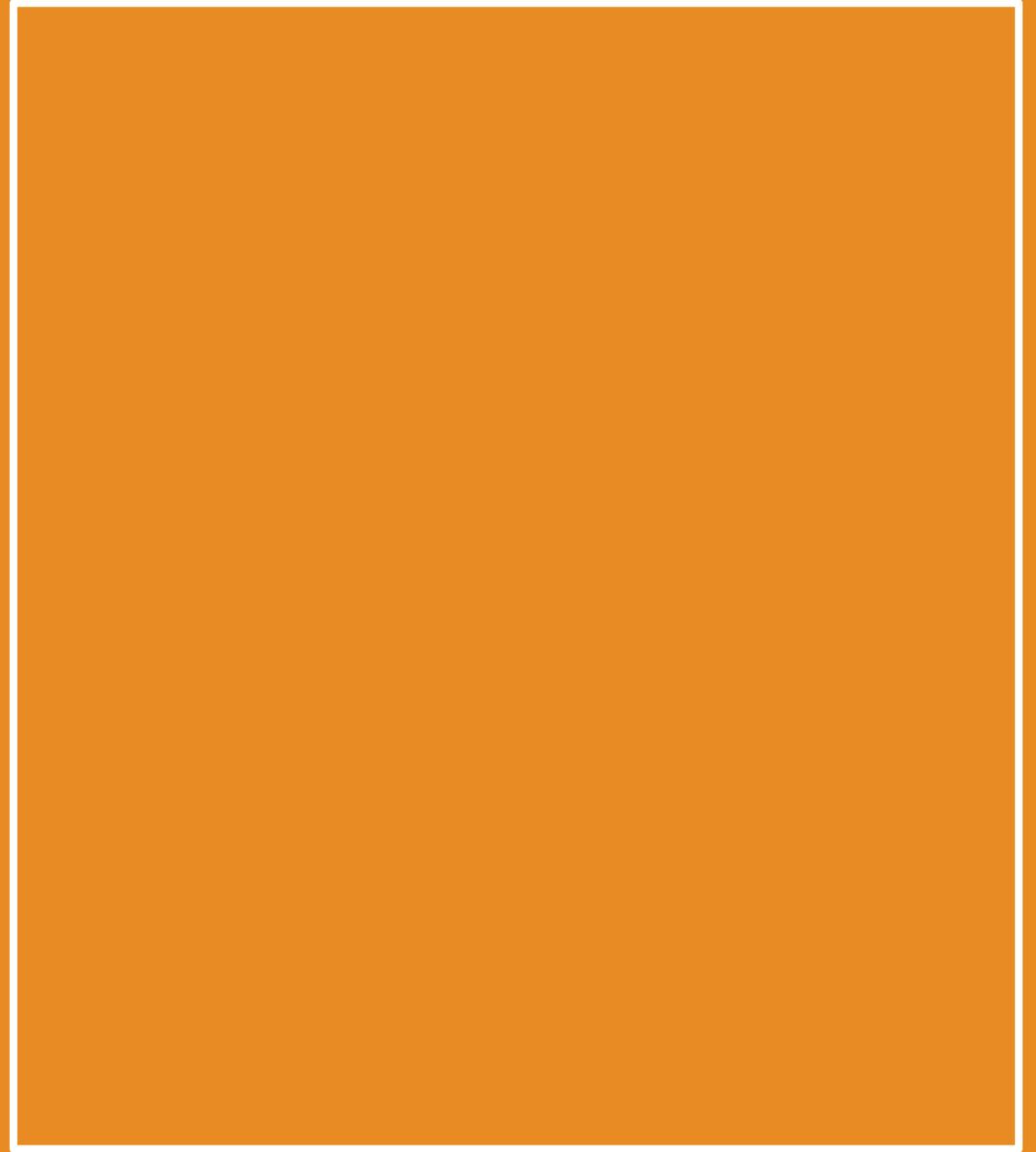
FILAS EN COMEDOR:

Se lavarán las manos en los baños más cercanos al comedor escolar.

ENTRADA AL COMEDOR:

Se mantendrá la distancia de seguridad.

SERVICIO



SERVICIO DE COMEDOR

Aforos



Servicio de
comedor

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DEL COMEDOR EN RELACIÓN A LOS COMENSALES Y LA DISTANCIA DE SEGURIDAD



TURNOS

Siempre que se pueda se temporalizará y esparciará el servicio de comedor atendiendo a la capacidad y espacios de seguridad de cada comedor escolar.



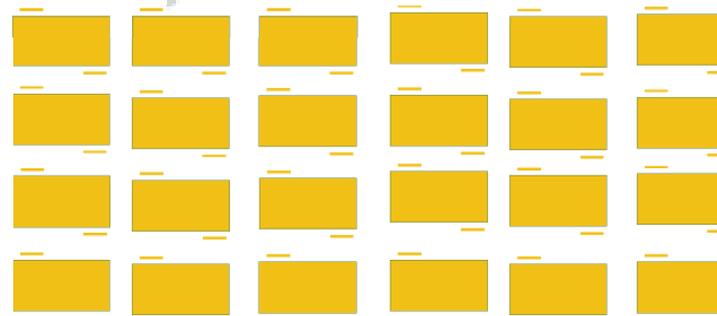
ESPACIO
EN MESAS

Para la separación lateral se tendrían que eliminar puestos sitios, reducir ocupación por turnos.

Ej: 144 pax de capacidad en el comedor escolar



Disminución de capacidad en el comedor escolar a 48pax



Se disminuye la capacidad en un 66%, por lo que hay que triplicar turnos

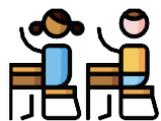
SERVICIO DE COMEDOR

Propuestas



Servicio de
comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



COMIDA EN LAS CLASES DE
INFANTIL O AULAS POLIVALENTES

Dependiendo de las distancias se podría llevar la comida a las clases o aulas polivalentes para ello, en especial para los de EDUCACIÓN INFANTIL.

Es una opción para:

- Disminuir comensales en el comedor escolar.



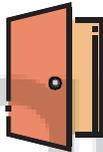
SERVICIO DE COMEDOR

Entrada y salida



Servicio de
comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



ENTRADA AL COMEDOR

Entran de uno en uno y manteniendo las distancias de seguridad.

Se procede al lavado de manos antes de entrar en el comedor escolar



SALIDA DEL COMEDOR

Se saldrá en orden, y con distancias de seguridad al espacio destinado al siguiente tiempo de comedor.

Se procederá a la higienización de las manos tras el comedor escolar.

SERVICIO DE COMEDOR

Servicio en mesa



Servicio de
comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



SERVICIO EN MESA

ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Ensaladas a compartir: Se deben eliminar.

Aliños: monoporciones de un solo uso.

Pan y cubiertos colocado por nuestro personal en la mesa como se venía haciendo hasta ahora.

Platos: se sirven antes de que el alumnado entre en el comedor.



Agua: se sirven en mesa y rellenan solo personal Aramark

Recogida: se comienza a recoger una vez salgan los alumnos/as del comedor, no durante el servicio

Equipamiento para servir. Carros/Armarios calientes: Se estudiará el equipamiento actual del centro para utilizar el más adecuado de modo que la temperatura de la comida sea la correcta.

SERVICIO DE COMEDOR

Servicio en mesa



Servicio de
comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



SERVICIO LINEA DE SELF

Gastronom: incorporación de mampara antiesputo. Todo los platos que componen el menú de ese día, serán entregados por nuestro personal, incluido la fruta que la suelen coger los niños.

Cuando no se sirve taparemos siempre los gastronom. Buffets de ensaladas: Se deben eliminar del menú.

Estudiaremos la posibilidad de entregar ensaladas preparadas envasadas.

Aliños: serán sustituidos por monoporciones de un solo uso.

Pan y cubiertos: será entregado por nuestro personal al final de la línea de servicio. Los cubiertos pueden entregarse envueltos en la servilleta.

Agua: se sirven en mesa y las rellenan solo el personal de Aramark

Posibilidad de utilizar el self como si fuera una línea de emplatado: el alumno/a pasa a recoger la bandeja ya completa sin necesidad de esperar ni de tener que tocar nada.

La cola para recoger la bandeja se realizará dejando distancia entre alumno y alumno. Tras finalizar, el alumnado dejará su bandeja en los carros de forma ordenada y manteniendo la distancia.

SERVICIO DE COMEDOR

Espacio de ocio



Servicio de
comedor

El personal de monitores acompañará en todo momento a su grupo de alumnos/as, manteniendo un protocolo de contacto directo mínimo con el alumnado.



ESPACIO DE TALLERES

Dada la manipulación de materiales conjuntos,...
NO SE PUEDEN REALIZAR.



VÍDEOS EDUCATIVOS

Si fuera posible según centro y ratio se podrían proyectar vídeos educativos, en las aulas, en el gimnasio...



PATIOS

Los patios deben estar delimitados por cursos sin mezclar edades. Los juegos deberán ser sin materiales: tipo 1-2-3 el escondite inglés.



ACTIVIDADES EDUCATIVAS

Trabajar módulo específico de **HIGIENE Y PREVENCIÓN DE CONTAGIO** en el comedor.



MENSAJES EDUCATIVOS

Cartelería con mensajes recordando los **BUENOS HÁBITOS DE HIGIENE** para la prevención.

