

Protocolo de medidas en comedores
escolares para la prevención de la

Covid-19

Curso 20.21

Índice

A. Introducción.....	2
B. Generalidades.....	3
C. Medidas a adoptar en cocina.....	4
D. Medidas a adoptar en el comedor y el patio.....	6
E. Medidas a adoptar en tiempo libre y actividades	9
F. Gestión de casos.....	10
G. Formación de personal.....	10
H. Bibliografía.....	10

A. Introducción

En la mayoría de los países, el intento de reducir la circulación del SARS-CoV-2 y el desarrollo de la COVID-19 se ha basado principalmente en medidas para evitar las interacciones sociales. En este sentido, se han restringido los movimientos dentro del ámbito nacional e internacional, y así como al cierre de actividades no esenciales y centros educativos.

Además, la pandemia de COVID-19 ha implicado, centrándonos en el ámbito educativo, la necesidad de tomar medidas de prevención y protección, obligando a un replanteamiento organizativo de muchas actividades para poder reanudarlas de manera segura, adaptando esos cambios necesarios.

En Servalia, como empresa especializada en restauración escolar, y pionera en la implantación de normas de seguridad alimentaria, consideramos imprescindible elaborar un documento de referencia, que pueda personalizarse para cada centro y sus instalaciones. Tomamos en consideración las recomendaciones de las autoridades sanitarias y educativas, así como otras sectoriales más específicas. Es resultado del trabajo coordinado por el Departamento de Gestión, que cuenta con especialistas en salud comunitaria, docentes, dietistas y tecnólogos de alimentos. Pretendemos un instrumento de trabajo sólido, útil y eficaz.

El [servicio de comedor escolar](#), donde se produce habitualmente la mayor concentración de niños y niñas en relación al espacio disponible, origina gran cantidad de interacciones sociales que deberemos limitar. En definitiva, para septiembre, consensuando con todos agentes implicados, debe fijarse una estrategia que incluya este servicio tan necesario para las familias.

El comienzo del curso 2020-2021 debe realizarse con una [planificación profunda y rigurosa](#), que permita establecer las medidas necesarias para prevenir y controlar la pandemia, cumpliendo los objetivos educativos y de sociabilidad.

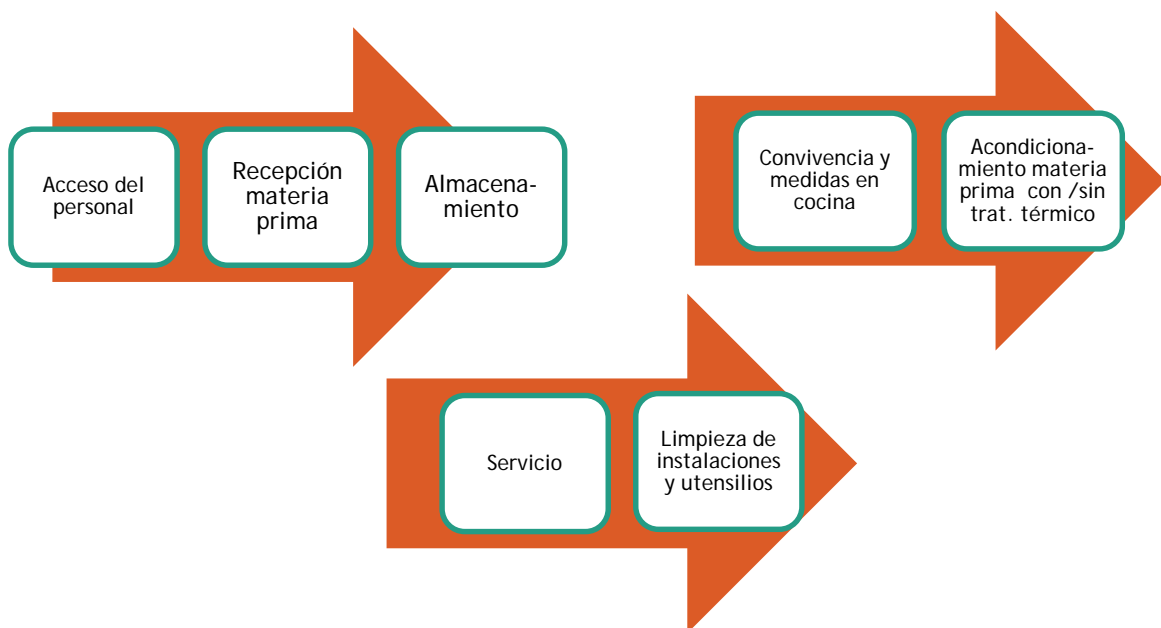
Ofrecer un entorno escolar seguro al alumnado y personal de los centros educativos, impone una serie de [medidas de prevención e higiene](#), de especial protección para aquellos colectivos de mayor vulnerabilidad para COVID-19, posibilitando desarrollar actividades propias del sistema educativo y minimizando al máximo los riesgos.

Las medidas de higiene y de prevención recomendadas se establecen en torno a cuatro principios básicos: **limitación de contactos**, **responsabilidad personal**, **limpieza y ventilación** y **gestión de los casos**, y se articulan mediante acciones transversales, como la reorganización de los centros y la comunicación. **Estas medidas se irán actualizando** cuando sea necesario, adaptando la situación epidemiológica del momento

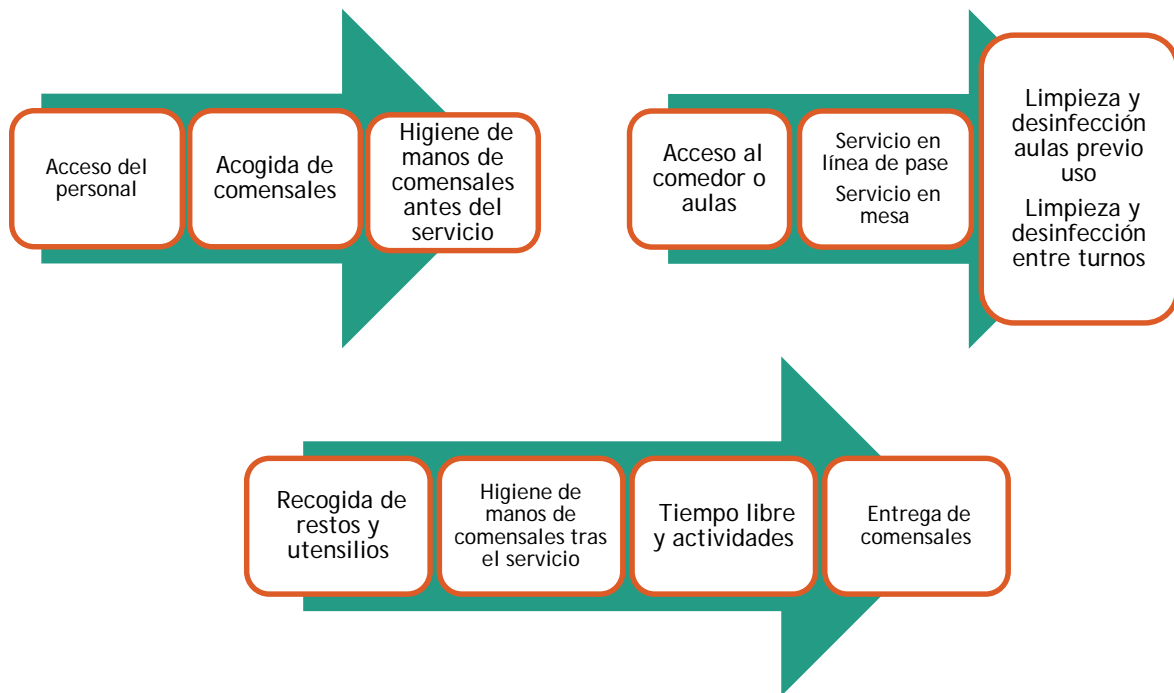
B. Generalidades

Con la finalidad de limitar adecuadamente los contactos, aparece uno de los principales cambios con respecto a la organización escolar anterior, la creación de los denominados **grupos estables de convivencia** de hasta 20 integrantes, que podrían interactuar sin necesidad de mantener la distancia interpersonal, y evitando el contacto con otros grupos. Será nuestro punto de partida a la hora de reorganizar los grupos de comensales, espacios para comer y zonas para el tiempo de ocio.

Las medidas aquí contempladas deben ser **sostenibles en el tiempo** para la prevención y control de COVID-19, por eso en Servalia buscamos ofrecer un **marco común que pueda ser adaptado** e implementado según la realidad de cada centro educativo y su contexto local o particular, teniendo en cuenta todas y cada una de las etapas, tanto de la elaboración de la comida, como del propio servicio de comedor y tiempo de actividades.



A.1 Diagrama de flujo de cocina



A.2 Diagrama de flujo de comedor

En base a estas fases del proceso, se ha elaborado una [tabla análisis del riesgo y medidas de prevención](#) para cocina y comedor, con medidas organizativas y de protección destinadas a la reducción del mismo (ver [anexos 1 y 2](#)).

C. Medidas a adoptar en cocina

A continuación, detallamos las medidas a tomadas, desde la entrada del personal hasta el servicio de la comida elaborada, en aula o en comedor.

C.1. Acceso del personal

Una vez dentro del centro, se realiza un lavado manos de entre 40 y 60 segundos.

Se llevará a cabo una toma de temperatura diaria del personal de cocina para detectar posibles casos.

El uniforme de trabajo deberá ser cambiado y lavado diariamente.

Se mantendrán los objetos correctamente separados en las taquillas, así como la ropa de calle. Introducir el calzado de calle en bolsas cerradas. El teléfono móvil debe quedar en la taquilla.

Se establecer turnos para acceder al vestuario durante los cambios, que permitan el distanciamiento.

Uso obligatorio de mascarillas en situaciones de proximidad física.

C.2 Recepción de materia prima

Limitaremos acceso a zonas de recepción. En caso de tener que acceder, será con gel hidroalcohólico, mascarillas, cofia, bata y calzas, que facilitaremos desde la empresa.

Mantendremos la distancia de seguridad con el proveedor y no se compartirá bolígrafo para firma de albaranes.

Limitaremos el tiempo de contacto, la revisión del albarán se hará sin presencia del proveedor y en caso de reclamaciones, serán de forma telefónica.

En la zona de recepción se eliminan los embalajes de las mercancías recibidas.

C.3 Almacenamiento

El almacenamiento será de acuerdo con las medidas preventivas habituales según el APPCC del centro.

C.4 Convivencia en cocina

Delimitaremos los espacios y zonas de trabajo para asegurar distanciamiento social.

No intercambiaremos utensilios (cuchillos, cortadores) sin limpieza previa.

El material de oficina empleado (bolígrafos, calculadora, etc.) serán de uso personal.

El uso de mascarilla se realizará en:

- Recepción de mercancía.
- Para preparación de alimentos que se van a servir crudos (ensaladas, frutas, trocear pan, etc.)
- El momento de servicio en el comedor a los comensales.
- Operaciones de limpieza.
- Cuando no se pueda asegurar la distancia mínima entre trabajadores.

C.5. Acondicionamiento de materia prima con /sin tratamiento térmico

Para el acondicionamiento de materias primas que no vayan a ser cocinadas posteriormente es obligatorio el uso de mascarilla.

Se dispondrá en cocina de carteles informativos sobre cómo poner y quitar mascarilla.

C.6. Medidas durante el cocinado

Las medidas preventivas habituales según el APPCC del centro.

C.7. Servicio

Es de uso obligatorio de mascarillas durante el servicio.

Se instalarán mamparas protectoras o se aumentará la distancia de seguridad de la línea de pase.

C.8. Limpieza de instalaciones y utensilios

Se ventilará 15 minutos antes del inicio y 3 veces durante la jornada.

Se encenderá la campana extractora mayor tiempo posible para facilitar la renovación de aire.

Se limpia según el plan de limpieza habitual, prestando especial atención a la dosificación de desinfectantes (NI dosificación de lejía).

Limpiaremos con mayor frecuencia las zonas con más uso: pomos y manecillas de puertas y ventanas, cajones, barandillas, pasamanos, interruptores, botones, superficies que se tocan de electrodomésticos, grifos de agua, utensilios de cocina, sistemas electrónicos, etc.

Sumergir estropajos diariamente con agua y lejía 10 minutos, previa eliminación de materia orgánica y semanalmente se desecharán.

De forma obligatoria, usaremos guantes y mascarilla durante la limpieza.

Para la limpieza de la vajilla se desinfecta en lavavajillas a 82°C, se tendrá en cuenta durante el mantenimiento preventivo de las instalaciones.

D. Medidas a adoptar en el comedor y el patio

A continuación pasamos a detallar las medidas tomadas con respecto al tiempo de comedor, desde la recepción de los comensales hasta salida al patio o zona establecida para la realización de alguna actividad.

Uso obligatorio de mascarillas durante todo el tiempo de trabajo para los monitores/as. Los comensales deben cumplir con las indicaciones de las autoridades sanitarias y educativas.

En general, se debe evitar el contacto físico con los comensales. Solo existirá contacto en aquellas situaciones que lo requieran por causa de fuerza mayor.

D.1 Acceso del personal

Se recomienda que el personal **no se aglomere** en la entrada del centro, escalonando la entrada o empleando diferentes accesos.

Una vez dentro, se realiza un **lavado manos** con agua y jabón de entre 40 y 60 segundos de duración, que se repetirá tantas veces como se considere necesario a lo largo de la jornada laboral.

Se llevará a cabo una toma de **temperatura** diaria del personal para detectar posibles casos.

El personal se pondrá la **uniformidad**, que deberá ser lavada diariamente. Los **objetos personales** se dejarán en una zona habilitada para ello.

D.2 Acogida de comensales

En la acogida es recomendable que sean los monitores y monitoras quienes se trasladen a las aulas a recoger a los comensales para garantizar que el **desplazamiento** hasta el comedor se realiza de forma segura y sin entrar en contacto con otros grupos estables de convivencia, siguiendo la señalización existente.

Se recomienda **escalonar** los desplazamientos, o realizarlos por distintos accesos si es posible, para evitar aglomeraciones.

D.3 Higiene de manos de comensales antes del servicio

Es muy importante extremar las precauciones en la higiene de manos, limitando el número de comensales en el momento de la acogida al número de lavabos y personal de supervisión disponibles para la limpieza de manos. Así como **disponer de los máximos lavabos posibles** para agilizar el proceso.

Se recomienda un lavado de manos con agua y jabón de **entre 40 y 60 segundos** de duración para cada comensal. El gel hidroalcohólico debe emplearse solo para reforzar la higiene, existiendo previamente un lavado adecuado de manos.

Asimismo, será conveniente **señalizar y delimitar la zona** de espera para la higiene, para que los comensales esperen por grupos estables con la separación pertinente.

D.4 Acceso al comedor o aulas

Para acceder al comedor se considera importante **escalonar los horarios** de entrada de manera que cada grupo estable de convivencia no coincida con otros, así como **indicar con flechas** zonas de entrada y salida del mismo.

Aquellos comensales que coman en su propia aula, se desplazarán hasta la zona de higiene asignada y volverán al aula.

D.5 Servicio en la línea de pase

En cuanto a los comensales que son servidos en la **línea de pase**, solo debe haber **un grupo estable de convivencia esperando** en la misma a ser servidos, cuando termine un grupo se coloca el siguiente.

Una persona será quien les facilite los utensilios y la comida, sin que ellos **toquen nada** con sus propias manos.

Es importante disponer de **mamparas** de metacrilato entre la persona que sirve y el comensal.

D.6 Servicio en la mesa

En el caso de las niñas y niños que son servidos en la mesa, se establecerá un **asiento fijo** para cada uno de ellos, siendo recomendable que el monitor/a conozca el lugar de cada uno/a, si es necesario teniendo la información anotada.

Se sugiere dejar libres tantos asientos libres entre comensales como sean necesarios para garantizar la distancia mínima interpersonal de **1,5m entre comensales**, en caso de que **no pertenezcan a un grupo estable de convivencia**.

Si se trata de comensales del **mismo grupo estable de convivencia** podrán estar sentados en sillas contiguas; **su mesa deberá estar a una distancia mínima de 1,5m de la mesa de otro grupo estable de convivencia**.

Es recomendable **señalizar** las zonas del comedor para cada grupo.

Se recordará a los comensales que **no deben compartir comida, bebida ni utensilios**.

Durante la comida, los comensales que lleven **maskarilla** deben quitársela una vez sentados y guardarla en el bolsillo o, en su defecto, colocando la goma de la misma en el codo.

Ventilación el comedor preferiblemente durante todo el tiempo de servicio, designando a una persona responsable de esta tarea por cada comedor o aula (coordinador/a y personas designadas por éste/a).

D.7 Limpieza y desinfección de las aulas previo uso

Es necesaria la **limpieza y desinfección** de mesas de las aulas previa al momento de la comida.

D.8 Limpieza y desinfección entre turnos

Es necesaria la **limpieza y desinfección** de las mesas y sillas del comedor entre turnos, en caso de haber más de un turno de comida.

Ventilación del comedor durante el proceso.

D.9 Recogida de restos y utensilios

Conviene **evitar aglomeraciones** en el momento de la retirada utensilios y restos de comida. Para ello, los comensales que lo realicen de forma autónoma se **levantarán solo cuando su responsable se lo indique**, y luego volverán a su sitio para realizar la **salida conjuntamente** y bajo la supervisión de su monitor o monitora. Siempre que sea posible, la retirada de comida sobrante la realizarán los monitores y monitoras.

Se deberá asegurar que no coinciden comensales de grupos estables de convivencia distintos en la zona de retirada.

A los comensales que no sean autónomos en la retirada de utensilios y restos de comida, el personal será quien se encargue de realizar esta tarea, mientras ellos permanecen sentados.

Se dispondrá de **cubos de basura herméticos de accionamiento no manual**.

Limpieza y desinfección de las aulas tras su uso.

D.10 Higiene de manos de comensales tras el servicio

Tal y como hemos contemplado en el apartado D.3, se recomienda un lavado de manos con agua y jabón de **entre 40 y 60 segundos** de duración para cada comensal, también tras el servicio de comedor. El gel hidroalcohólico debe emplearse solo para reforzar la higiene, existiendo previamente un lavado adecuado de manos.

Asimismo, será conveniente **señalizar y delimitar la zona** de espera para la higiene, para que los comensales esperen por grupos estables con la separación pertinente.

E. Medidas a adoptar en tiempo libre y actividades.

En este apartado se especifican las medidas adoptadas para minimizar el riesgo durante el tiempo libre o de actividades, desde la salida del comedor hasta la entrega de los comensales a sus familiares o profesorado.

E.1 Tiempo libre y actividades

Durante el tiempo de ocio, se recomienda realizar todas las actividades al aire libre, siendo recomendable **delimitar zonas de patio** por grupos de estables de convivencia, estando cada grupo supervisado por un monitor o monitora responsable.

En todo momento se **priorizará la seguridad y salud** del grupo, por encima del aprendizaje y/o diversión.

E.2 Entrega de comensales a las familias / profesorado

Para evitar las aglomeraciones en el momento de la entrega de comensales a las familias o al profesorado del centro, se recomienda que se realice de forma **escalonada** o por distintos accesos si es posible.

Es importante la **señalización** suelo y/o paredes, para identificar las zonas de recogida de cada grupo estable de convivencia.

F. Gestión de casos

Es necesario establecer con el centro un **aula** para llevar al usuario que presenta síntomas.

Se deberá **informar**, en primera instancia, a la persona del centro designada para este fin, informar a los familiares del comensal y seguir las instrucciones del centro de atención primaria.

El comensal debe ponerse **mascarilla** quirúrgica, y se debe disponer de mascarilla para el personal de Servalia.

G. Formación del personal

El personal de cocina, monitores y monitoras de Servalia recibirán **instrucciones iniciales y formación continua** en materia prevención del contagio del Covid-19.

En cada visita se **revisará el protocolo** establecido y se documentará en un impreso de la empresa.

H. Bibliografía y enlaces

H.1 Bibliografía y enlaces generales

[Guía para promover el lavado de manos en restauración colectiva](#)
Academia Española de Nutrición y Dietética

H.2 Bibliografía y enlaces específicos de cocina

[Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al Covid-19 en servicios de restauración](#)

Instituto para la calidad turística española del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

[Protocolo y guía de buenas prácticas para establecimientos de comercio](#)
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

[Guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico](#)
Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

[Protocolos de prevención y seguridad en servicios de restauración. Especial Covid_19](#)
Basque Culinary Center y Eurotoques

H.3 Bibliografía y enlaces específicos comedor

[Medidas de prevención, higiene y promoción de la salud frente a la Covid-19 para centros educativos en el curso 2020-2021 \(versión 22/6\)](#)

Ministerio de Sanidad y Ministerio de Educación y Formación Profesional

[Guía para el inicio del curso 2020-2021. Comisión Mixta Consejería de Educación y Cultura y Consejería de Salud.](#)

Región de Murcia

[Medidas de prevención de riesgos laborales en los centros escolares de la CAPV ante el riesgo de exposición al COVID- 19.](#)

Gobierno Vasco

[Recomendaciones del Ministerio de Sanidad para la recuperación de las actividades de tiempo libre dirigidas a la población infantil y juvenil](#)

Ministerio de Sanidad

Fecha última revisión:

Recibí:

Fecha: