



GRUPO GASTROSER
COCINAS SEGURAS



PROTOCOLO REAPERTURA COMEDORES
ESCOLARES CURSO 2020 /2021





INDICE

1 – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINAS Y COMEDORES

- 1.1 LIMPIEZA DE MENAJE Y COCINA
- 1.2 LIMPIEZA INSTALACIONES

2 – PERSONAL

- 2.1 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION
- 2.2 NUEVAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

3 – RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

4 – SERVICIO DE COMEDOR

- 4.1 MEDIDAS DE SEGURIDAD HIGIÉNICO SANITARIAS
- 4.2 SERVICIO EN MESA
- 4.3 OCIO Y TIEMPO LIBRE

1 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINAS Y COMEDORES

En Gastroser, realizamos el plan de **limpieza y desinfección** habitual utilizando productos certificados según la normativa vigente y tomando en cuenta los posibles puntos críticos o de riesgo como pueden ser pomos, puertas, armarios, cámaras frigoríficas o interruptores.

1.1.- LIMPIEZA MENAJE Y VAJILLA

Para garantizar la completa desinfección y limpieza de la vajilla y el menaje de nuestras cocinas, realizamos su lavado a temperaturas superiores a 80°. Por ello, hacemos especial atención al mantenimiento de todos nuestros lavavajillas de manera periódica, manteniendo un contacto directo con nuestro servicio técnico en todo momento.

1.2.- LIMPIEZA INSTALACIONES

Las superficies y mobiliario serán desinfectados antes y después de cada turno de comida.



2- PERSONAL

2.1.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

Nuestro personal seguirá el plan de buenas prácticas de manipulación contemplados en nuestro APPCC, tales como:

- No llevar anillos o pendientes
- No comer ni mascar chicle, etc.
- Lavado y desinfección de manos frecuentemente
- No compartir menaje ni utensilios de cocina y realizar la desinfección de manos antes y después de cada uso
- Extremar las medidas de higiene personal



2.2.- NUEVAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

Todo nuestro personal ha sido previamente formado a cerca de las nuevas medidas de higiene y seguridad.

Única y exclusivamente podrá acceder a las cocinas el personal de la empresa destinado para esta actividad (áreas restringidas cocina y comedor).

Gastroser dotará a todo su personal de los medios de protección necesarios para su propia protección y la de los usuarios del servicio.

Se establecerán espacios limitados para la realización de actividades dentro de una misma ubicación para mantener la distancia de seguridad recomendada.

Del mismo modo, se seguirá el mismo protocolo para el cambio de ropa y vestuario.

Nuestro personal, trabajará el 100% de la jornada con mascarilla.

Será obligatoria la toma de temperatura a todo el personal a su llegada al centro. En caso de manifestar cualquier tipo de síntoma, se comunicará al coordinador Covid del centro.



3- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Todos los productos y materias primas serán desinfectados antes de su almacenamiento.

Se limitará al máximo el acceso de personas ajenas a las instalaciones.



4- SERVICIO DE COMEDOR

4.1.- MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENICO SANITARIAS

Cada educadora tendrá asignado un grupo estable de alumnos y mantendrá el mínimo contacto directo con ellos. También se les tomará la temperatura ante cualquier posible síntoma, comunicando al coordinador Covid del centro dicha situación.

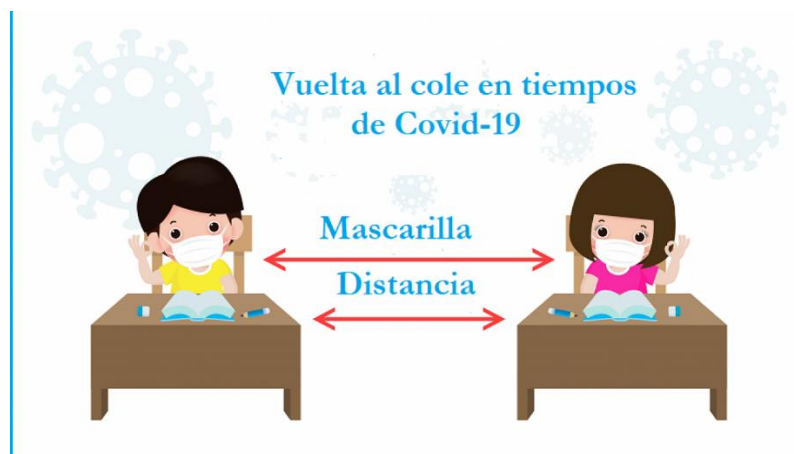
Todos los alumnos desde los 6 años deberán llevar puesta la mascarilla hasta que empiece el servicio, volviendo a ponérsela tras comer.

Deberán desinfectarse las manos antes y después del servicio de comedor.

La entrada y salida del comedor se hará por burbujas y manteniendo la distancia de seguridad.

Se establecerán grupo estables separados entre sí por una distancia mínima de 1,5 metros.

Se mantendrán ventiladas las instalaciones del comedor siempre que sea posible.



4.2.- SERVICIO EN MESA

Se suprime la línea de auto servicio, siendo las educadoras las que sirvan en mesa (raciones de pan y fruta individuales; el agua será servida únicamente por el personal).

4.3.- OCIO Y TIEMPO LIBRE

Se suprimen temporalmente la realización de talleres y todo tipo de actividades manuales.

Igual que en el comedor, se delimitarán las zonas de juego en los patios por burbujas.

Se hará especial control del uso de los baños en el patio, limitando su acceso de uno en uno y atendiendo al correcto lavado de manos.

