



# PROCEDIMIENTO DE ORGANIZACIÓN PARA EL SERVICIO DE COMEDOR DE IRCO

CURSO 2020-2021





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<sup>(1)</sup>** 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 auxiliar 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 señalética 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.



<sup>10</sup>Grupos de Convivencia Estable, en Educación Infantil y Educación Primaria, se podrá optar por la formación de grupos estables de alumnado, idealmente con un máximo de 15 alumnos (y hasta un máximo de 20 si fuera necesario), cuyos miembros pueden socializar y jugar entre si sin tener que mantener la distancia interpersonal de forma estricta.

## PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE COMEDOR COVID.

La organización del servicio de comedor es clave para facilitar al personal y los usuarios el cumplimiento de las normas de prevención del COVID19, la organización de los espacios y los turnos, así como los flujos de entrada y salida. Su diseño con anticipación suficiente al servicio, debe tener en cuenta que:

- **Alumnos de Educación Infantil y 1º y 2º de Primaria: el servicio de comedor lo podrán realizar en su propia aula**, de forma que se mantengan los grupos de convivencia estable.
- **Alumnos mayores de 10 años:** el servicio de comedor lo realizarán en el propio comedor. Se deberá tener en cuenta, por tanto, la disposición de mesas y sillas de tal forma que posibilite el cumplimiento de la distancia social entre ellos en al menos 1,5 metros.
- Las aulas que se habiliten para el servicio de comedor deberán ubicarse en la misma planta de cocina y comedor, atendiendo tanto a cuestiones organizativas como a las específicas de Seguridad Alimentaria.

## 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 siguientes **nuevos criterios de organización previstos** a consecuencia del COVID19:

1. 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 COVID19.
2. **Personal monitor de comedor extra** para completar la ratio de personal de atención por grupo o grupo de convivencia estable, según la disposición legal vigente durante el COVID19 con independencia de los espacios donde se preste el servicio de comedor.



## 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 previstos** a consecuencia del COVID19:

1. 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 para ensaladas, soperas grandes, bandeja oval, vasos, etc.
3. Todas las aulas en las que se vaya a realizar el servicio de comedor deberán disponer para la restitución de residuos al menos, una papelera con pedal.
4. El personal de cocina retirará los residuos del servicio de comedor con la ayuda de un cubo de basura con ruedas (80 L. aprox.)
5. Cada aula será provista de un puesto de limpieza (útiles y productos de limpieza) necesarios para la limpieza y desinfección previa y posterior al servicio.
6. 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.



- **Cartelería:** específica de refuerzo en espacios de comedor, cocina y aulas 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.



- **Cocinas, comedor, aulas comedor y transporte:** refuerzo de las tareas de limpieza y desinfección en estas áreas concretas.
- **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 servicio, instalaciones y lugares de trabajo existentes.
- Entrega de protocolo a cada trabajador.
- Plan de limpieza específico.
- Planificación 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 desinfectarán 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



- **Medios de protección y prevención adecuados:** uso obligatorio de mascarillas por parte de todo el personal de IRCO.



- **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.

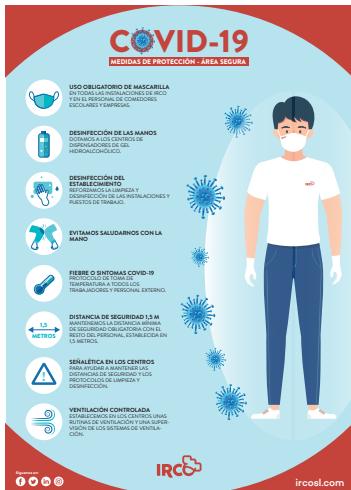


- **Materiales de uso propio:** los alumnos utilizarán materiales de uso propio, en caso de material de uso comunitario, se desinfectarán antes y después de cada uso.



- **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



### ¿Cómo desinfectarse las manos?

20-30 segundos



Friction del dorso de las manos con los dedos entrelazados

Friction con un movimiento de rotación y vueltas

Friction hasta secar

Manos desinfectadas

Manos secas y sin residuos

IRCO

### ¿Cómo lavarse las manos?

Lávese las manos sólo cuando estén visiblemente sucias. Si no, utilice la solución alcohólica.

40-60 segundos



Wetarse las manos con agua y jabón

Agitar las palmas de las manos con los dedos entrelazados

Friction las palmas de las manos y los dedos entrelazados

Friction el dorso de las manos con los dedos entrelazados

Friction con un movimiento de rotación y vueltas

Secar las manos

Usar agua

IRCO





*Alimentando su Confianza*



**VALENCIA (CENTRAL):**  
Av. Progreso, 7. Pol. Ind.  
Campo Anibal. Puzol.  
Tel. 961 42 42 80

**ALICANTE:**  
Av. Saturno, 10 F. Pol. Llano  
del Espartal. Alicante.  
Tel. 965 24 59 04

**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

**MADRID:**  
Paseo de las Delicias, 30. 2<sup>º</sup>  
planta. Madrid  
Tel. 917 876 789

[ircosl.com](http://ircosl.com)

