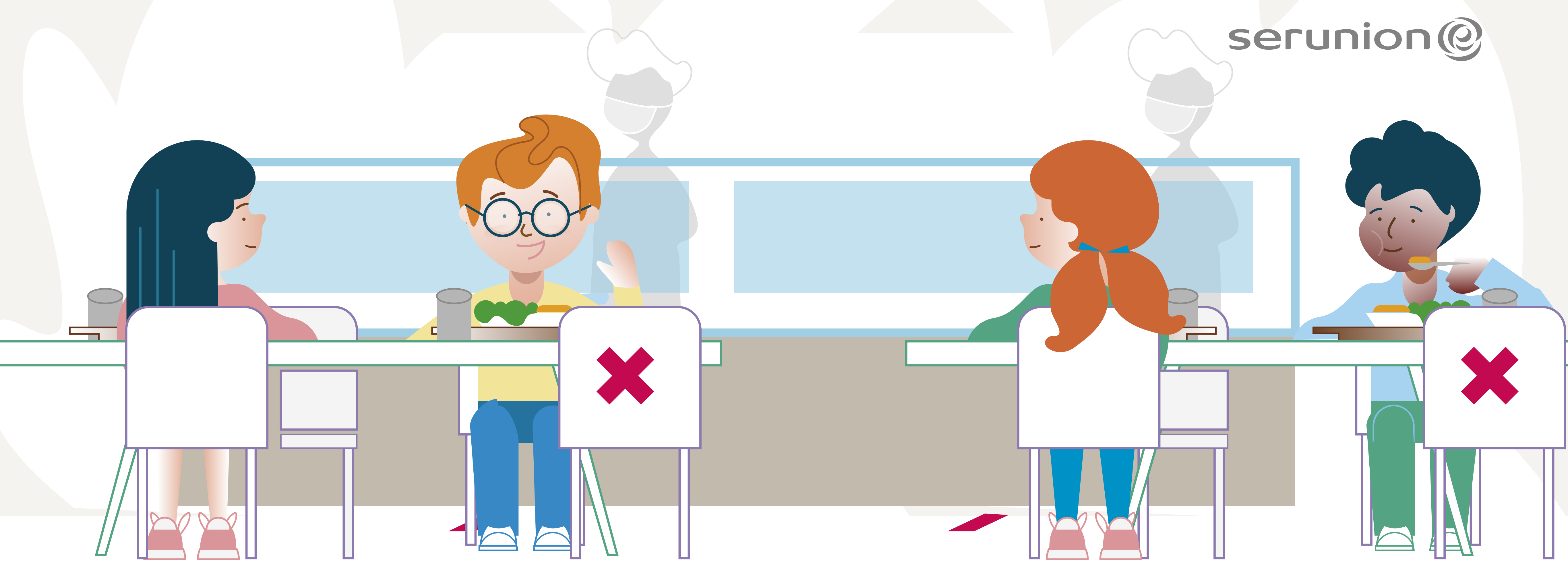


# VUELTA AL COLEGIO, VUELTA AL COMEDOR. ESPACIOS SEGUROS Y SALUDABLES

serunion@



En el comedor del colegio hemos instaurado un nuevo protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

**1** Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica.

**2** Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de seguridad y evitar el contacto.

**3** Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.

**AENOR**  
PROTOCOLO  
FRENTE AL COVID-19

Primera empresa del sector con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19.

## EL SERVICIO DE COMEDOR

Nuestros monitores supervisarán el comedor todo el tiempo que dure el servicio

## ¿Cómo funciona el comedor?

### ACCESO AL COMEDOR

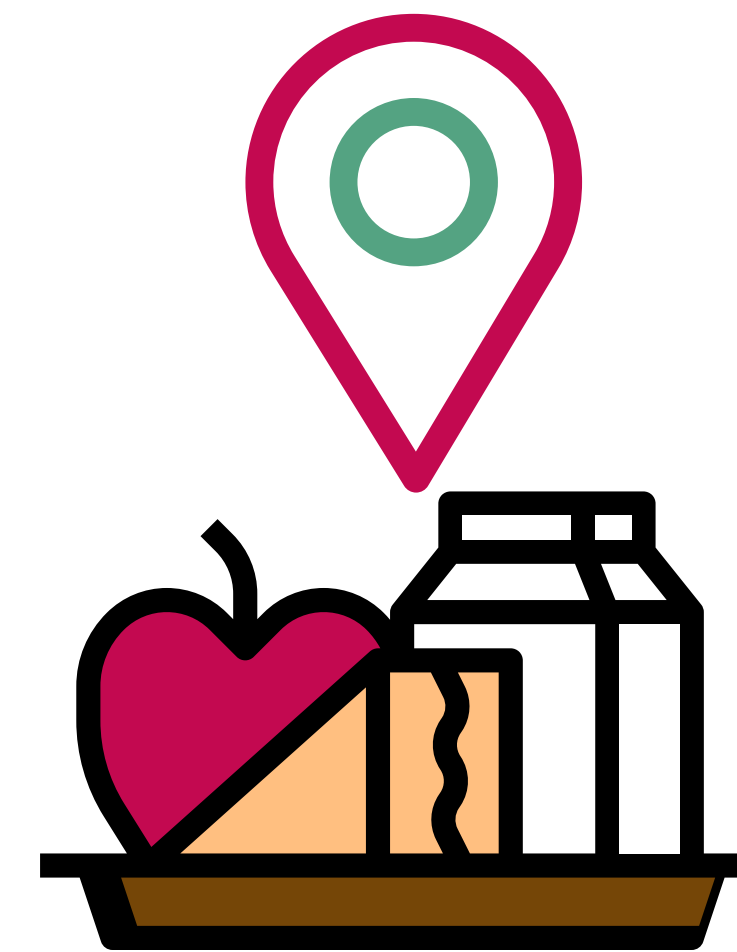
- La entrada es escalonada y por turnos. Nuestros monitores supervisan y aplican medidas para mantener la distancia de seguridad.
- Antes de entrar en el comedor los alumnos se lavan las manos.



Todo nuestro personal hace uso de mascarillas

### SERVICIO DE COMEDOR

- Reducimos el aforo, hemos reorganizado las mesas y sillas indicando los espacios disponibles.
- Las bandejas se sirven preparadas en las mesas para reducir la circulación en el comedor.
- Suprimimos de forma temporal las zonas de uso colectivo.
- Nuestro personal gestiona los residuos de las bandejas, para evitar movimientos dentro del comedor.
- Hemos colocado posters de bienvenida para mantener un entorno agradable y con mensajes positivos.



#### SELF-SERVICE.

Si el comedor cuenta con zona de Self service, el alumno recoge su bandeja lista en un punto de recogida.



#### ALERGIAS E INTOLERANCIAS

De forma temporal, los alumnos que presentan alergias o intolerancias recogen su bandeja personalizada en un punto de recogida específico y señalizado. Nuestros monitores verifican la entrega caso a caso.

### SALIDA

- Los alumnos dejan la bandeja sobre la mesa, y nuestro personal la retira.
- La salida de los alumnos se realiza de forma ordenada respetando la distancia social.
- Antes de salir al patio los alumnos se lavan las manos bajo la supervisión de un monitor.
- Al final del turno nuestro personal higieniza todo el mobiliario (mesas, sillas, suelo, picaportes) y ventila el comedor dejándolo preparado para que entre un nuevo turno.

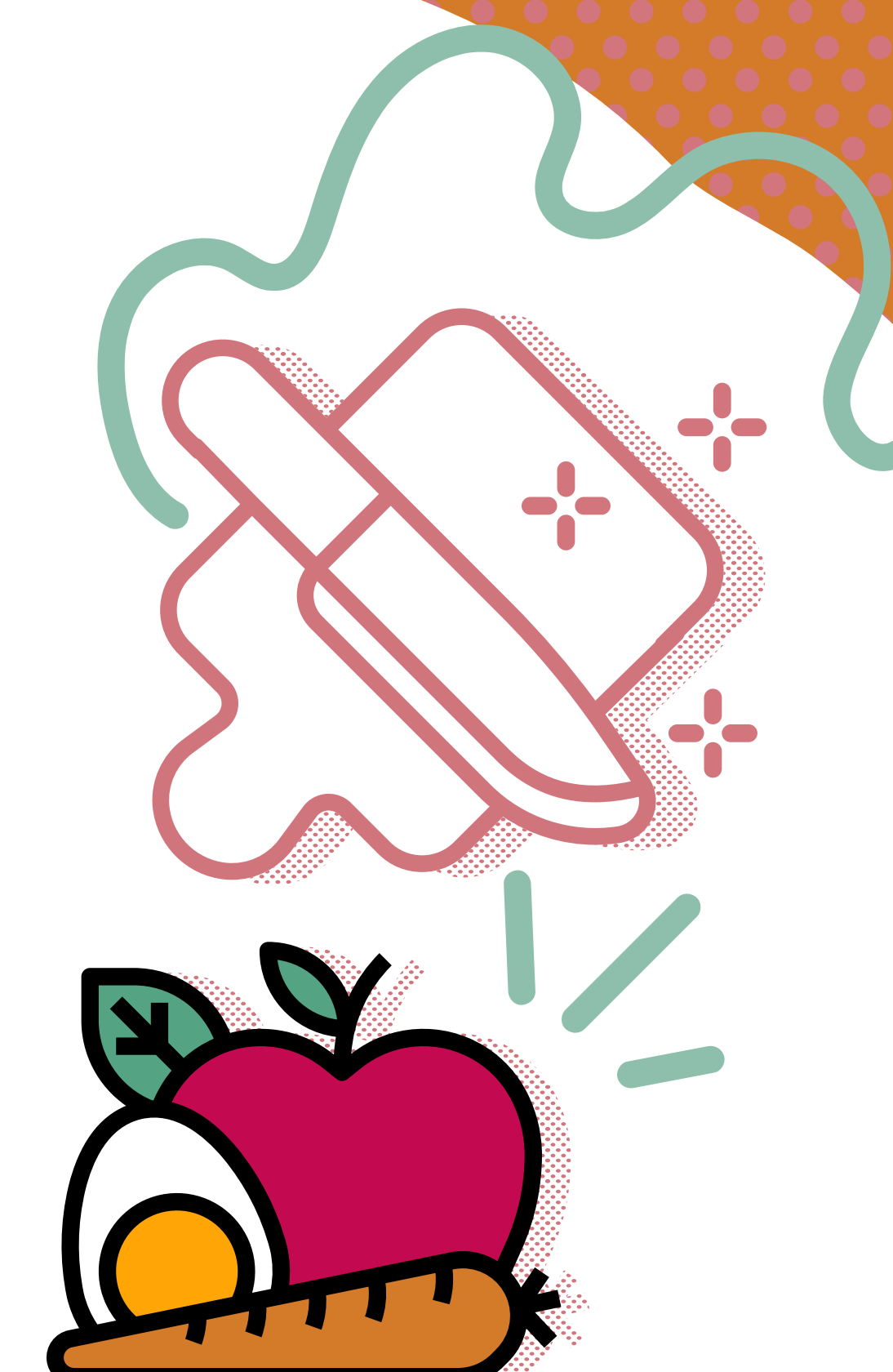


#### TAKE AWAY

Ofrecemos también el servicio de menú para llevar, con un punto de recogida "sin contacto".

## Medidas en cocina

- Aplicamos nuevos protocolos en recepción segura de mercancías.
- Nuestros empleados mantienen la distancia de seguridad y se hace uso de mascarillas y EPIs.
- La vajilla se desinfecta siguiendo los protocolos establecidos por el Ministerio de Sanidad.
- Cada día al finalizar el servicio desinfectamos cocina y comedor



## Medidas en el patio

- Con una especial atención a los alumnos de infantil, se han puesto en marcha técnicas divertidas para que durante el recorrido hacia el comedor, patio o clases, guarden la distancia social.
- Hemos creado nuevas actividades lúdico-educativas para respetar la distancia social y otras medidas preventivas.
- Organizamos la entrega de alumnos a padres, respetando la distancia de seguridad en puntos establecidos.



serunion@