

## ANEXO VI

### ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR ESCOLAR



A lo largo del curso se irá adaptando la organización y las medidas preventivas frente a la COVID-19 según la evolución de la pandemia y las indicaciones de las autoridades sanitarias y educativas.

#### **Distribución de espacios**

Los alumnos de 1 y 2 años comerán en su aula.

Los alumnos de 3, 4 y 5 años comerán en el comedor de pequeños, distribuidos en tres grupos. Los alumnos de cada GCE se sentarán juntos, separados al menos 1,5 m de los otros grupos.

En septiembre y junio el resto del alumnado comerá en el comedor de los mayores, guardando la distancia de 1,5 m. 1º y 2º de primaria, que son grupos estables de convivencia estarán por clase en una mesa, a distancia de 1,5 m del otro grupo estable u otros alumnos.

En octubre se adaptará la distribución a la mayor afluencia para conservar la distancia de 1,5 m. El alumnado de 1º y 2º de primaria comerá en sus respectivas aulas, en su pupitre adjudicado. En el comedor se podrá complementar la separación entre personas con barreras físicas (separaciones de superficie de material no poroso). Si no es posible acomodar a todo el alumnado por la cantidad de afluencia, se podrán establecer turnos.

#### **Organización comedor**

- No se podrá acceder a la sala de comedor excepto a la hora de comer. No se utilizará la sala para otras tareas.
- Se garantizarán las condiciones higiénicas de las aulas. La comida se servirá con la menor antelación posible a su consumo.
- Habrá un monitor por cada grupo de convivencia estable y otros que cuidarán del alumnado que no pertenezca a estos grupos, guardando siempre la distancia de seguridad en la medida de lo posible.
- Organización de entradas y salidas del comedor de manera escalonada, evitando la aglomeración del personal y la coincidencia masiva de personal docente, no docente y alumnado.
- Antes de comer y al terminar: higiene de manos con agua y jabón o con gel hidroalcohólico con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
- Se marcarán itinerarios: Quedará definido y señalizado el sentido de la circulación.
- Puestos fijos durante todo el año.
- Mascarilla obligatoria para el personal todo el tiempo, y para el alumnado excepto cuando esté sentado comiendo. Al terminar de comer los monitores darán permiso para levantarse de forma escalonada vigilando que el alumnado se ponga la mascarilla correctamente primero y que no se produzcan aglomeraciones. Se recomienda que el alumnado lleve pelo corto o recogido para evitar contactos con la mascarilla.

- El alumnado no retirará su bandeja para evitar desplazamientos por el comedor o tocar otros utensilios.
- El personal de comedor debe recordar, reforzar y supervisar el mensaje de no compartir alimentos, enseres, ni bebidas.
- Cartelería: normas y recordatorios de medidas de higiene personal (etiqueta respiratoria, lavado de manos, distanciamiento y uso de mascarillas).
- Ventilación: antes, después de cada turno y al acabar. Si la climatología lo permite, las ventanas permanecerán abiertas el mayor tiempo posible.
- Limpieza y desinfección después de cada turno de comida (especial atención en las superficies de contacto más frecuentes).
- Diferenciar claramente las bandejas que tienen como destino comensales con alergia e intolerancia alimentaria. Estas deberán ser etiquetadas claramente indicando el contenido de las sustancias que provocan alergias o intolerancias y a quién van destinadas.
- Limpieza de la ropa (baberos, batas, delantales y otros): se recomienda su limpieza diaria. Manipularla lo menos posible hasta que se lave. Lavar preferiblemente en agua caliente.

### **Lista del comedor**

Cada mañana el profesor de la primera hora de cada curso pasará la lista de ese curso y la lista se llevará a la cocina directamente, no pasará por otros cursos. Para 1º de Bachiller se marcará en la lista si el alumno es de ciencias o de letras, pues es necesario para la distribución posterior de los bocadillos por la distancia entre las aulas. Los tutores se encargarán de que en el aula haya listas en blanco.

### **Almuerzo/ Merienda**

Los bocadillos irán envueltos individualmente con el nombre del alumno.

Un alumno de cada clase bajará por ellos poco antes del recreo, se desinfectará las manos delante de la persona de la cocina que entrega los bocadillos, y se llevará los bocadillos en una bolsa cerrada marcada con el nombre de la clase. Los bocadillos se entregarán por la puerta de la cocina, evitando el contacto de las manos.

Al llegar al aula, el alumno depositará la bolsa sobre la mesa del profesor y la abrirá sin tocar lo de dentro. El profesor se desinfectará las manos y, sin tocar el exterior de la bolsa, repartirá los bocadillos a los alumnos, que previamente también se habrán desinfectado las manos. La mayonesa u otras salsas vendrán ya puestas en el bocadillo. Si alguien no quiere que se le ponga alguna, lo indicará en la lista al apuntarse.

### **Almuerzo/ Comida profesores**

- No habrá autoservicio de almuerzo, cafés o infusiones para profesores.
- Se establecerán turnos para la hora de la comida y se guardará la distancia de 1,5 m.
- Higiene de manos antes y después.
- La comida se recogerá en la bandeja servida en la cocina.
- La mascarilla se llevará puesta hasta estar sentados.
- Cada uno desinfectará el puesto utilizado antes de irse.
- Los profesores que tengan clase a continuación tendrán preferencia en los turnos.
- No se podrá utilizar el microondas ni la nevera.