

Procedimiento en el funcionamiento de las zonas de comedor

- Todos los alumnos realizarán sus comidas en el comedor o en los espacios habilitados para ello y con las máximas medidas de salud e higiene.
- Todos los alumnos y profesorado deberán lavarse las manos antes y después de comer.
- Se establecerá un puesto fijo para cada alumno en su turno y la distribución de las mesas se hará de acuerdo con las normas de distancia social y seguridad que nos marquen las autoridades.
- Las comidas serán supervisadas por un profesor.
- Se establecerán turnos de comedor y se utilizará alcohol desinfectante para limpiar adecuadamente las mesas después de su uso.
- Las puertas y ventanas del comedor permanecerán abiertas para mantener la ventilación.
- En los centros donde exista autoservicio, tras el lavado de manos con gel hidroalcohólico, los alumnos cogerán su bandeja, cubiertos, servilleta y vaso, y pasará por el circuito de servicio de comida, que será servida en todos los casos por el personal de cocina y comedor.
- En todo momento, se crearán flujos de entrada y de salida del comedor, así como de distanciamiento social para acceder a los autoservicios y en la entrega de bandejas.
- Habrá carteles indicadores recordando las medidas de higiene que se aplican y que los alumnos y profesores deben respetar.
- Las actividades del comedor se realizan con el más estricto cumplimiento de todos los protocolos de Seguridad Alimentaria (APPCC) que son auditados con regularidad.
- Todo el personal está formado en buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene.
- En el caso de turnos de comedor se procederá a una ventilación previa y desinfección de sillas y mesas usadas, entre los distintos turnos.
- Los trabajadores del comedor disponen de uniformes, de uso exclusivo en el centro de trabajo, y que se lavan diariamente a +60°C.
- Comedor usa temperaturas de cocinado por encima de los 70°C.
- Comedor mantiene las cadenas de frío en sus procesos de preparación de comidas

- Los alimentos de consumo en crudo sin tratamiento térmico (por ejemplo, lechuga, tomate, frutas, etc.) son higienizados con lejía alimentaria, tal y como se describe en los protocolos de seguridad alimentaria.
- La vajilla, cubertería, es desinfectada por métodos mecánicos (trenes de lavado) superando los 80°C en el aclarado.
- Todo el personal de Comedor usará el adecuado equipamiento de protección individual (EPI).