



## ANNEX 8

### Protocol dels serveis complementaris de menjador i cafeteries

Les mesures que s'indiquen en el present annex estan subjectes a les modificacions i rectificacions que es puguin desprendre de les indicacions sanitàries establertes per la Conselleria de Salut i Consum.

#### a. Principis bàsics de prevenció, higiene i promoció de la salut davant la COVID-19 als serveis de menjador

L'hora de dinar comporta diferents reptes, doncs les mascaretes no es poden portar mentre es menja i els menjadors de molts de centres solen estar molt concorreguts. Per això s'han de complir les següents mesures, per a minimitzar el risc que això suposa.

De manera general, es mantindran les mesures de prevenció, higiene i protecció contemplades al centre educatiu i en el document Mesures preventives generals amb relació a l'alerta per la COVID-19 (SARS-CoV-2) per a establiments i activitats d'elaboració i servei de menjars i begudes. Nova Normalitat, al qual podreu accedir amb el següent enllaç:

[http://www.caib.es/sites/coronaviruseconomia/ca/dcouments\\_i\\_guies/?mcont=120842](http://www.caib.es/sites/coronaviruseconomia/ca/dcouments_i_guies/?mcont=120842).

A més, es tindran en compte les següents particularitats:

- El consum es farà assegut a taula. S'ha d'assegurar el manteniment de la deguda distància física d' 1,5 metres entre les taules una vegada que estan ocupades.
- Per a garantir la distància de seguretat, si s'empra una sola sala gran per menjar, es poden prendre diferents mesures:
  - Que els centres educatius esglaonin els horaris del dinar.
  - S'ha de mantenir el mateix torn i la mateixa àrea d'ocupació al menjador per a l'alumnat del grup de convivència estable.
  - Els grups estables es mantindran agrupats entre si, mantenint la distància d'un metre i mig entre ells i amb una distància de més de dos metres entre

les diferents agrupacions de grups estables, si és possible amb elements físics que la garanteixin, com mampares.

- Per als alumnes que no pertanyen a un grup estable, es disposaran al menjador de manera que mantinguin la distància interpersonal de seguretat, evitant la seva disposició en front a altres, de manera que tot l'alumnat es disposi en la mateixa direcció o s'asseguin en un patró esglaonat, de manera que no hi hagi contacte cara a cara, o altres disposicions d'ocupació de la sala que afavoreixin el distanciament.
  - També pot ser útil marcar clarament els espais on cada classe o grup de convivència s'asseuran al menjador compartit.
  - Abans de l'entrada al menjador s'ha de procedir al rentat de mans amb aigua i sabó. S'ha de posar a disposició dels alumnes dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, a l'entrada i a la sortida dels espais d'ús de menjar.
- En lloc que l'alumnat passi a recollir el menjar, es poden mantenir safates cobertes que es recullen pels comensals baix la supervisió d'un treballador, o no cobertes, dispensades per un treballador. En tot cas s'ha de diferenciar bé les que són destinades a comensals sense al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, de les que estan destinades a comensals amb aquestes sensibilitats, etiquetant-les clarament amb les substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies que contenen i a quin alumne van destinades. El centre educatiu ha de reforçar el missatge de no compartir aliments, estris i begudes.
  - Es podran utilitzar les pròpies aules per menjar, preferentment d'educació infantil fins a 4t d'educació primària, servint el menjar amb la utilització de carros amb safates (si és possible amb carros calents), de manera que es mantinguin els grups de convivència estable. En aquest cas se seguiran les mateixes indicacions que quan siguin a horari lectiu.
  - Per tal d'evitar aglomeracions, s'han d'establir aforaments màxims, que permetin el manteniment de la distància de seguretat interpersonal.
  - Si l'elaboració i/o servei de menjars és a càrrec d'una empresa aliena al centre, com un servei de càtering o una cuina d'un bar o restaurant, a les especificacions dels nous contractes s'hauran de fer referència a que s'han de prendre les mesures de prevenció establertes al document "Mesures preventives generals amb relació a l'alerta per la COVID-19 (SARS-CoV-2) per establiments i activitats d'elaboració i servei de menjars i de begudes, i han d'assegurar que aquestes empreses les compleixen.
  - Al menjador escolar hi haurà cartells informatius sobre l'aforament màxim, normes per als usuaris i recordatoris de mesures d'higiene personal (etiqueta respiratòria, rentat de mans, distanciament i ús de mascaretes)

- En la mesura de lo possible es marcaran o/i es senyalitzaran circuits d'entrada i sortida i llocs d'espera previ al servei.
- Quant a l'ús de la mascareta, se seguiran les indicacions generals. S'haurà de portar mascareta als circuits d'entrada i sortida al menjador o als locals on mengin.

### **Neteja i ventilació**

- Se seguiran les normes generals de neteja i ventilació del centre posant especial atenció a superfícies de contacte més freqüents.
- S'haurà de fer neteja i desinfecció després de cada torn.
- Quant a la ventilació, es realitzarà igual que altres espais del centre, abans, després de cada torn i en acabar. Si es pot, finestres obertes el major temps possible.

### **Comunicació i Educació per la Salut**

- Se seguiran les normes generals del centre. Es procurarà la formació per part de l'empresa adjudicatària específica pels treballadors del menjador i voluntaris si és el cas.

#### **b. Principis bàsics de prevenció, higiene i promoció de la salut davant la COVID-19 als serveis de cafeteria**

Les mesures per al funcionament de les cafeteries s'establiran a partir dels següents principis bàsics de prevenció davant la COVID-19:

- Es recomana reorganitzar els espais de treball que permetin el distanciament físic i delimitar les zones de treball per a cada lloc i si és necessari, instal·lar barreres físiques com mampares.
- S'han de limitar el seu aforament al setanta-cinc per cent en espais interiors.
- La disposició física de les taules o agrupacions de taules ha de garantir el manteniment de la distància de seguretat interpersonal d'un metre i mig.
- S'ha d'establir al local un itinerari per evitar aglomeracions i marcar a terra les distàncies en determinades zones per prevenir el contacte entre clients.
- El personal que serveixi les taules i a la barra ha de garantir la distància de seguretat amb el client i aplicar els procediments d'higiene i prevenció necessaris per evitar el risc de contagi. En qualsevol cas, s'ha de garantir una distància mínima d'un metre i mig entre clients.



- S'ha de facilitar mascareta higiènica o quirúrgica a tots els treballadors per al seu ús en cuina, sempre que no hi hagi una separació física entre els treballadors o no es pugui mantenir la distància de seguretat. Es recomana el seu ús durant tota la jornada.
- L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals o modalitat preventiva de l'empresa determini que s'ha d'utilitzar una protecció respiratòria de major efectivitat tipificada com a equip de protecció individual (EPI).
- S'han d'eliminar els productes d'autoservei, com ara portatovallons, portaescuradents, vinagreres, setrills i altres utensilis similars, i prioritzar les monodosi, d'un sol ús, o el servei en altres formats sota petició del client. Això no obstant, si el client ho demana, es pot oferir la botella d'oli per a autoservei, sempre que es respectin les mesures de desinfecció del Sistema de Seguretat Alimentària o que l'oli el serveixi directament el personal de servei de l'establiment.
- S'ha de posar a la disposició del públic dispensadors de gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, en tot cas a l'entrada de l'establiment o local i a la sortida dels banys, que han d'estar sempre en condicions d'ús.
- S'ha d'assegurar que tots els treballadors tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball aigua i sabó, o gels hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat viricida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat per a la neteja de mans.
- Així mateix, quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal d'aproximadament un metre i mig, s'ha d'assegurar que els treballadors disposin d'equips de protecció adequats al nivell de risc. En aquest cas, tot el personal ha d'estar format i informat sobre l'ús correcte dels equips de protecció.
- S'ha de netejar i desinfectar l'equipament, en particular les taules, les cadires i la barra, així com qualsevol altra superfície de contacte, entre un client i el següent client.
- Quant a la ventilació, es realitzarà igual que altres espais del centre, abans i després de cada torn i en acabar. Si es pot, es mantindran les finestres obertes el major temps possible.
- La responsabilitat d'adoptar les mesures de neteja i desinfecció adequades a les característiques i la intensitat d'ús dels centres, les entitats, els locals i els establiments previstos en aquest Pla recau en el titular de l'activitat econòmica.
- Tot el personal ha d'estar format i informat sobre l'ús correcte dels equips de protecció.
- Davant símptomes s'ha d'actuar segons el que estableix l'annex 5 d'aquesta Resolució.