

## ANNEX 7

### Protocol dels serveis complementaris de menjador i de cafeteria

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.

#### 1. 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, ja que les mascaretes no es poden dur mentre es menja i els menjadors de molts de centres solen estar molt concorreguts. Per aquesta raó s'han de complir les mesures que s'indiquen a continuació i així minimitzar el risc que això suposa.

De manera general, s'han de mantenir 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 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, s'han de tenir en compte les següents particularitats:

1. El consum s'ha de fer seient a taula. S'ha d'assegurar el manteniment de la deguda distància física d'1,5 m entre les taules una vegada que estan ocupades.
2. Si s'empra una sola sala gran per menjar, existeixen diferents mesures per garantir la distància de seguretat:
  - Els centres educatius poden escalonar els horaris del dinar.
  - S'ha de mantenir el mateix torn i la mateixa àrea d'ocupació al menjador per a l'alumnat de cada grup estable de convivència.
  - L'alumnat dels grups estables es mantindrà agrupat entre si, mantenint la distància d'1,5 m entre els membres del grup (llevat dels grups estables de convivència d'educació infantil, atès que no duen mascareta) i amb una distància de més d'1,5 m entre les diferents agrupacions de grups estables, si és possible, amb elements físics que la garanteixin, com mampares.
  - Els alumnes que no pertanyen al mateix grup estable de convivència, s'han de disposar al menjador mirant d'evitar el contacte cara a cara i mantenint la distància de com a mínim 1,5 m. Es pot col·locar aquest alumnat en la mateixa direcció, o bé en una estructura esglaonada, tot



evitant les disposicions frontals, sense perjudici d'altres disposicions de la sala que afavoreixin el distanciament.

- També pot ser útil marcar clarament els espais on cada classe o grup de convivència s'ha d'asseure 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.
3. En lloc que l'alumnat passi a recollir el menjar es poden mantenir safates cobertes a recollir pels comensals, sota 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 alimentàries, de les que estan destinades a comensals que en presenten, i etiquetar-les clarament amb les substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies que contenen i a qui van destinades. El centre educatiu ha de reforçar el missatge de no compartir aliments, estris i begudes.
  4. Es podran utilitzar les aules mateixes per menjar, i, en aquest cas, servir el menjar amb la utilització de carros amb safates (si és possible amb carros calents). En aquest cas se seguiran les mateixes indicacions que quan sigui horari lectiu.
  5. Per tal d'evitar aglomeracions, s'ha d'establir la capacitat màxima de l'espai, que permeti el manteniment de la distància de seguretat interpersonal.
  6. 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, en les especificacions dels nous contractes haurà d'indicar-se que s'han de prendre les mesures de prevenció establertes en el 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 s'ha d'assegurar que aquestes empreses les compleixen.
  7. Al menjador escolar hi ha d'haver cartells informatius sobre la capacitat màxima de l'espai, normes per als usuaris i recordatoris de mesures d'higiene personal (etiqueta respiratòria, rentat de mans, distanciament i ús de mascaretes).
  8. En la mesura del possible s'han de marcar i/o senyalitzar circuits d'entrada i sortida i llocs d'espera previ al servei.
  9. Quant a l'ús de la mascareta, s'han de seguir les indicacions generals. S'ha de dur mascareta als circuits d'entrada i sortida al menjador o als locals on es mengi.



## **Neteja i ventilació**

1. S'han de seguir les normes generals de neteja i ventilació del centre i posar especial atenció a les superfícies de contacte més freqüents.
2. S'ha de fer neteja i desinfecció després de cada torn.
3. Quant a la ventilació, s'ha de realitzar igual que altres espais del centre, abans, després de cada torn i en acabar. Si es pot, s'han de tenir les finestres obertes tant de temps com sigui possible.

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

S'han de seguir les normes generals del centre. S'ha de procurar la formació específica del personal del menjador i les persones voluntàries, si és el cas, per part de l'empresa adjudicatària.

### **2. 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'han d'establir a partir dels següents principis bàsics de prevenció davant la COVID-19:

1. 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.
2. S'han de limitar la seva capacitat en espais interiors d'acord amb la normativa específica.
3. La disposició física de les taules o agrupacions de taules ha de garantir el manteniment de la distància mínima d'1,5 m.
4. 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.
5. El personal que serveixi a les taules i a la barra ha de garantir la distància de seguretat amb la persona usuària 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'1,5 m entre clients.
6. 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.
7. L'indicat en el punt anterior es pot modificar en els casos en què el servei de prevenció de riscos laborals, o qualsevol altra 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).



8. S'han d'eliminar els productes d'autoservei, com ara portatovallons, portaescuradents, vinagreres, setrills i altres utensilis similars, i prioritzar les monodoses, 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.
9. 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, n'hi ha d'haver a l'entrada de l'establiment o local i a la sortida dels banys, que han d'estar sempre en condicions d'ús.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Quant a la ventilació, s'ha de realitzar igual que altres espais del centre, abans i després de cada torn i en acabar. Si es pot, s'han de mantenir les finestres obertes el major temps possible.
14. 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 rotocol recau en el titular de l'activitat econòmica.
15. Tot el personal ha d'estar format i informat sobre l'ús correcte dels equips de protecció.
16. Davant símptomes s'ha d'actuar segons el que estableix l'annex 5 d'aquesta Resolució, protocol d'actuació davant la detecció de símptomes compatibles amb la COVID-19 entre els professionals dels centres educatius.