



PROTOCOLO GENERAL

MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A COVID-19 EN CENTROS EDUCATIVOS DE LA CAV
PARA EL CURSO 2021/22

ANEXO II

**MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN FRENTE A LA
COVID-19 EN COMEDORES ESCOLARES**

VITORIA GASTEIZ, 25 de agosto de 2021

INTRODUCCIÓN	3
MEDIDAS BÁSICAS PARA PREVENIR CONTAGIOS.....	3
MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN COMEDORES ESCOLARES.	4
A.- Consideraciones generales.	4
B.- Medidas de higiene: Comedor habitual.....	5
C.- Medidas de higiene: Espacios o locales habilitados como comedor.	6



INTRODUCCIÓN

La finalidad de este documento es establecer las medidas preventivas necesarias para controlar y reducir la transmisión de la COVID-19 en los comedores escolares, garantizando con ello, la seguridad y la salud de las personas, tanto del alumnado, como del personal docente o del personal del comedor.

Es un documento de apoyo para la elaboración del Plan de contingencia en lo que se refiere a las medidas preventivas para los comedores escolares.

MEDIDAS BÁSICAS PARA PREVENIR LOS CONTAGIOS

Prevenir el contagio de la COVID-19 implica actuar sobre la transmisión directa, a través de aerosoles y gotas respiratorias, y sobre la indirecta, a través del contacto con superficies contaminadas.

Existen una serie de acciones que en conjunto pueden contribuir a reducir sustancialmente el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2:

1. **Mantener la distancia de seguridad interpersonal.** Una medida básica, puesto que a distancias cortas hay una mayor exposición a las gotas y aerosoles respiratorios que se producen al hablar, estornudar o toser. Con carácter general esta distancia será de 1,5 m, pero puede haber algunas actividades en las que se requiera una distancia mayor.
2. **Usar mascarilla.** Es una medida para evitar la diseminación de la infección que reduce tanto la emisión como la exposición a gotas y aerosoles respiratorios.
3. **Ventilar espacios.** La ventilación adecuada reduce la concentración de aerosoles y es un factor muy importante a la hora de reducir el riesgo de contagio en espacios cerrados. La opción más recomendable, siempre que sea posible, es realizar las actividades al aire libre.
4. **Reducir el número de contactos.** Limitar el número de participantes en las actividades de grupo. En la medida de lo posible, tratar de que las actividades se realicen en grupos más pequeños, manteniendo grupos estables y un distanciamiento físico entre ellos.
5. **Higiene de manos.** Importante por el papel de las manos en la transmisión indirecta del virus. Puede realizarse con agua y jabón, y también con soluciones hidroalcohólicas.
6. **Limpieza y desinfección.** La limpieza y desinfección de las superficies de mayor contacto debe realizarse con mayor frecuencia.



MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN COMEDORES ESCOLARES.

Aplicables a las distintas modalidades de comedores escolares, tanto con elaboración *in situ* como en las que se suministran la comida desde una cocina central.

A.- Consideraciones generales.

1.- Respecto a los espacios:

Ante la necesidad de disponer de más espacio con vistas a mantener la distancia mínima de seguridad entre los distintos grupos estables, se permitirá que se utilicen espacios distintos del comedor habitual para el servicio de comidas siempre que cumplan unas condiciones mínimas. En función de las características de cada centro, se recomienda, por orden de preferencia:

1. Utilizar sólo el comedor habitual realizando distintos turnos de comida.
2. Utilizar otro espacio cercano al comedor habitual que, a ser posible, sea diáfano, **fácil de limpiar** y que pueda **ventilarse naturalmente** (gimnasio, biblioteca...).
3. Excepcionalmente, y en caso de que no exista otra alternativa, podrían usarse las propias aulas como comedor.
4. Solo en última instancia, ante una petición motivada del centro escolar a la Delegada o Delegado Territorial, se valorará la utilización de **otros espacios locales cercanos al centro educativo, en colaboración con otras instituciones.**

Con carácter preferente, se dedicará el uso de espacios complementarios para el alumnado de mayor edad, que en principio puede cumplir mejor las instrucciones adicionales de uso de estos espacios.

Se respetará en la utilización de esos espacios el mantenimiento de los Grupos de Convivencia Estable (GCE), de forma que no se mezclen; la distancia entre los GCE será al menos de dos metros. Además, para disminuir la posibilidad de contagio, y facilitar, el rastreo de contactos, el alumnado **deberá sentarse en la mesa todos los días en el mismo lugar.**

En caso de utilizar espacios adicionales al comedor, habría que adoptar las medidas preventivas detalladas en el apartado C, para reducir al máximo los riesgos alimentarios.

Si algún centro tiene dudas sobre los posibles espacios alternativos a utilizar como comedor, desde las Subdirecciones de Salud Pública se les puede ayudar a aclararlas o a encontrar soluciones. Para ello las direcciones de contacto son:

	Teléfono	Correo electrónico
Subdirección de Salud Pública de Álava	945017169 945017172	salimentaria-araba@euskadi.eus
Subdirección de Salud Pública de Bizkaia	944031538 944031539	salimentaria-bizkaia@euskadi.eus
Subdirección de Salud Pública de Gipuzkoa	943022738 943022739	salimentaria-gipuzkoa@euskadi.eus



2.- Respecto a las medidas organizativas:

2.1.- Los centros podrán adecuar el horario de comedor en función del número de turnos y de los horarios de entrada y salida del centro. Esto implica que, **con carácter excepcional**, se podrá establecer un **tiempo mínimo de una hora** entre las sesiones de mañana y tarde, de manera que se reduzca al mínimo posible el tiempo anterior y posterior a la comida. En este sentido, el centro tiene la capacidad de organizar **horarios diferentes** para cada turno de comedor.

2.2.- En caso de tener que limitar el aforo al comedor se tendrán en cuenta los criterios establecidos en el artículo 4.1 y 13 de la Orden de 22 de marzo de 2000, por la que se regulan los comedores escolares públicos (BOPV 28-03-2000).

2.3.- Se permiten las actividades extraescolares en el periodo de comedor.

2.4.- El alumnado que utiliza el servicio de comedor no debe salir del centro.

3.- Respecto a la gestión de casos:

Ante la aparición de positivos a COVID 19 entre el personal de cocina y/o comedor, que pueda suponer que el resto del personal sea contacto estrecho y deba hacer cuarentena, los planes de contingencia deberían tener prevista esta eventualidad para:

1. Realizar la desinfección de las instalaciones que puedan haber sido afectadas. Se deberá guardar registro de esta actividad de limpieza.
2. No paralizar el servicio de comidas, o que este intervalo sea lo más breve posible:
 - En el caso de comedores escolares con cocina *in situ* en el propio centro, se comunicará inmediatamente al servicio de comedores escolares de la Delegación Territorial correspondiente.
 - En el caso de comedores escolares que cuenten con servicio de catering, será la empresa responsable quien sustituya al personal del office y comedor que pueda resultar positivo a COVID-19 o se consideren contactos estrechos.

B.- Medidas de higiene: Comedor habitual.

1. En caso de que diferentes grupos estables necesiten compartir mesa, se deberá mantener la distancia de seguridad al menos de 2 m entre GCE. En función del número de comensales, un mismo monitor/a podrá atender a más de un grupo estable, tanto en el período de comedor como en el de recreo, siempre manteniendo las correspondientes medidas de seguridad establecidas por el servicio de prevención (uso y tipo de mascarilla...)

Asimismo, las entradas y salidas de comedor se realizarán de forma ordenada con mascarilla, sin mezclar grupos y procurando que se mantenga la distancia mínima de seguridad.

2. En los comedores con autoservicio de comidas, la cantidad de personas en movimiento debe ser la mínima posible y todas las personas deben mantener la distancia de seguridad. Se evitará que todo el alumnado acuda desde sus mesas hasta las secciones de distribución de comidas. Se procurará que un número reducido de personas, personal de comedor o alumnado, pertenecientes al mismo grupo estable, sea el que realice dicha actividad de servicio al resto de alumnos del grupo. Éstos, además, deberán mantener la distancia de seguridad de 1,5 m en la fila.



3. Se realizará una limpieza, desinfección frecuente de todas las instalaciones asociadas a comedor escolar. Con especial atención, se desinfectarán superficies, pomos de puertas, mobiliario, lavabos, suelos, etc.

Tras la finalización de un turno de comidas y antes de la incorporación del siguiente turno, se procederá a la limpieza y desinfección de las principales superficies que han estado en contacto con los alumnos. **Se evitarán solapes de grupos de comensales de diferentes turnos**

4. En la medida de lo posible se recomienda mantener la ventilación natural de forma continua. En caso de no existir ventilación natural, se recurrirá a la ventilación forzada. Se comprobará que la ventilación se realiza adecuadamente, para lo que se recomienda la medición de CO₂. Para más información consultar la [Guía para reducir el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2 por aerosoles en centros educativos](#)

5. Deben existir soluciones o geles hidroalcohólicos, a disposición del alumnado y personal de comedor, tanto a la entrada del comedor como a la salida del mismo, y deberán estar siempre en condiciones de uso. Su uso será obligatorio a la entrada al comedor, tanto para las personas usuarias como para el personal. El personal de comedor controlará su uso correcto. No obstante, se fomentará el lavado correcto de manos con agua y jabón, antes y después de las comidas.

6. El alumnado debe disponer de menaje de uso individual (bandeja, platos, vaso, cubiertos), el cual tras su finalizar la comida, será correctamente higienizado para su nueva utilización.

7. Se eliminarán de las mesas los distintos recipientes y dispensadores de uso compartido como paneras, aceiteras, servilleteros... priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del alumnado. En el caso de que se disponga de jarras de agua, éstas serán utilizadas por las personas asignadas para ello.

C.- Medidas de higiene: Espacios o locales habilitados como comedor.

1. El transporte de la comida desde la cocina/office a los espacios o locales habilitados para su consumo se debe llevar a cabo debidamente protegida con el fin de evitar su contaminación. Se utilizarán preferentemente contenedores isoterms, que permitirán mantener las condiciones de mantenimiento de la cadena de frío/calor. Dicha comida será transportada con la menor antelación posible a su consumo.

2. El emplatado de los alimentos en los espacios/locales habilitados y su consumo se debe realizar manteniendo unas correctas prácticas higiénicas.

- Las instalaciones (mesas, superficies...) en las que se realiza el emplatado, deben estar correctamente higienizadas.
- El personal (docente/monitor) destinado a la actividad de emplatado, mantendrá unas correctas prácticas higiénicas: antes de iniciar la actividad y con la máxima frecuencia posible deberá lavarse las manos. Para ello, dispondrán de sistemas de desinfección a base de soluciones alcohólicas.



- Durante el emplatado, se evitará la contaminación cruzada de los alimentos desde cualquier fuente de contaminación.
3. Los desperdicios generados serán depositados en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección y su evacuación será realizada inmediatamente después de finalizar la comida.
 4. Los recipientes/contenedores y el menaje utilizados, tanto durante el transporte como para el consumo de los alimentos una vez emplatados, serán retirados del espacio o local habilitado como comedor inmediatamente después de finalizar la comida y conducidos hasta el lugar en el que se procederá a su limpieza y desinfección.
 5. Asimismo, se cumplirán las medidas recogidas en los puntos 1 al 7 del apartado de medidas de higiene en el comedor habitual.
 6. Se reforzará la limpieza y desinfección en los espacios complementarios utilizados, antes y después del consumo.