



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, 21 de abril de 2022

INTRODUCCIÓN ..... 3

MEDIDAS BÁSICAS PARA PREVENIR CONTAGIOS..... 3

MEDIDAS Y RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS EN COMEDORES ESCOLARES. .... 3

    A.- Consideraciones generales. .... 3

    B.- Medidas de higiene: Comedor habitual..... 4

    C.- Medidas de higiene: Espacios o locales habilitados como comedor. .... 4



## 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. En la situación actual son de aplicación las siguientes:

1. **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.
2. **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.
3. **Limpieza y desinfección.** Debe realizarse limpieza y desinfección de las superficies de mayor frecuencia de contacto.

## 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 las medidas organizativas:

1.1.- 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.

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



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

#### 2.- Respecto a la gestión de casos:

Ante la aparición de positivos a COVID 19 entre el personal de cocina y/o comedor no se paralizará el servicio de comidas:

- 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. Se realizará una limpieza, desinfección frecuente de todas las instalaciones asociadas a comedor escolar.

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.

2. 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.](#)
3. 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.

#### 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.