

LA TORNADA AL MENJADOR

MESURES DE SEGURETAT I HIGIENE

Aquest curs 2020-21, el nostre servei de **menjador** s'adaptarà en tot moment als requisits generats per la Covid-19, establerts per les **autoritats sanitàries**.

Seguretat alimentària



- Organismes nacionals i Internacionals, com l'OMS, determinen que no hi ha evidències de transmissió del virus a través dels aliments.
- Reforç de les mesures i pràctiques higièniques durant la preparació, la manipulació i l'elaboració dels aliments i en les zones de recepció de la matèria primera.
- Desinfecció a més de 80°C en el rentavaixel·la, de tot el material utilitzat per l'elaboració, distribució i servei dels menús. **Neteja amb productes virucides** autoritzats i homologats per la correcta desinfecció de superfícies.

Seguretat de l'equip humà



L'equip de cuina i monitoratge:

- Utilització d'elements de proteccions individuals com **mascaretes en tot moment**, guants..., adaptats a les necessitats de cada un dels llocs de treball.
- Realització de protocols diaris per a la prevenció de contagis: prendre's la temperatura abans d'anar al centre de treball, mantindran la distància social d'1,5 metres i higiene freqüent de mans.
- Curs de formació en Prevenció de riscos laborals de la Covid-19 i instruccions clares de funcionament.
- Nova senyalística, ventilació regular i material de treball personal i intransferible.

Seguretat dels nens i nenes



- Control d'aforament màxim del menjador, diferents torns, itineraris i disposició de llocs amb la distància recomanada.
- Rentat correcte de mans, freqüentment i sempre abans i després de dinar.
- A les taules no hi haurà elements per compartir: cistelles de pa, setrillers, gerres d'aigua...
- Patis segurs, amb distància de seguretat i/o mascareta.
- Programació d'activitats educatives divertides, complint tots els protocols dels Departaments de Salut i Educació.

