

El objetivo para diseñar este protocolo es identificar los elementos de la “**Cafetería CIEM – CSD**” que se van a ver más afectados por las necesarias medidas de **higiene y seguridad** que implica el COVID-19 y proponer un conjunto de medidas y actuaciones para afrontar la reapertura con **responsabilidad y seguridad para todos**.

En el protocolo se proponen medidas generales y específicas de seguridad y prevención para el desarrollo de la actividad adaptada a la nueva normalidad. Es esencial implementar un conjunto de medidas en la Cafetería con el fin de reducir al máximo el riesgo de exposición al coronavirus y así garantizar la seguridad y salud de las personas, tanto cliente/as como trabajadores/as.

Contamos con el asesoramiento y protocolo personalizado de la **Empresa de Prevención de Riesgos Laborales Grupo Preving (Soluciones en Seguridad y Salud en el Trabajo)** y comunicamos e informamos a los/as trabajadoras de este Protocolo de actuación ante el COVID-19.

A continuación detallo las prácticas y recomendaciones a implementar en el servicio, en las instalaciones y con el personal para hacer frente a la nueva situación provocada por el COVID-19.

#### **INSTALACIONES:**

- **Limpiamos y desinfectamos el local y mobiliario de cafetería antes de la apertura y**, al finalizar la jornada tras el cierre al público. Utilizando productos desinfectantes siguiendo las recomendaciones higiénico sanitarias.
- En la entrada y salida de la cafetería existirá un dispensador de gel hidroalcohólico, a cargo de ambos centros educativos, que será de uso preceptivo a la entrada y salida de la misma.
- La **entrada a la cafetería** se realizará por la puerta existente más próxima a la barra y la **salida** se realizará por la otra puerta existente.
- Delante de la barra se señalará la **distancia de seguridad** suficiente para evitar en lo posible contacto con la superficie de la barra por los usuarios durante la espera o la preparación de su consumición.
- Disponemos de **cartelería informativa** sobre las medidas preventivas y de higiene obligatorias a seguir por clientes y trabajadores.
- **Reducción del aforo y el distanciamiento** entre clientes y mesas: Actualizamos la distribución de la sala, barra, para que haya dos metros de distancia de seguridad entre los clientes.

- Vista la **reducción de aforo** existente en la misma, se ruega la colaboración de todos para permanecer el tiempo necesario para realizar las consumiciones, así como para facilitar con su salida el acceso a otros usuarios.
- Colocaremos **geles desinfectantes** en el interior del local para trabajadores y comensales.
- La cafetería deja de ser punto de encuentro y relación comunitario. Su finalidad exclusiva, a la vista de las circunstancias sanitarias, es la de **adquisición y consumo de los productos** para la alimentación diaria del profesorado, alumnado y trabajadores del centro.
- Minimizamos y **reducimos el contacto físico** entre personas y objetos, eliminando taburetes en barra, dípticos, elementos decorativos y servilleteros, dejando las mesas y la barra libre de objetos.
- **Evitamos que los clientes manipulen los alimentos** y productos de la vitrina expositora que está cerca de la barra limitando el acceso y manipulación únicamente al personal de cafetería.
- **Almacenamos los elementos auxiliares del servicio** (vajilla, cristalería, cubertería, tazas de café, azucarillos...) en lugares accesibles para el personal y suministro a los clientes bajo petición.
- Existirán **papeleras en varios puntos de la cafetería**, en la que se depositarán elementos desechables como: pañuelos, servilletas, y otros elementos utilizados por los usuarios, es decir materiales susceptibles de contaminación COVID-19.
- **Fomentamos el pago con tarjeta u otros medios electrónicos**, preferiblemente contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se utilizará algún tipo de soporte (bandeja, o similar) para evitar posibles contaminaciones.
- **Desinfección del datafono** entre operaciones de tarjeta.

#### **HORARIO DE RECREO Y COMIDA**

- Siendo el horario de recreo del alumnado de música de **11:15 a 11:45**, tras este se procederá al cierre durante 15 minutos con la finalidad de realizar limpieza de barra y mobiliario utilizado, como medida preventiva para el alumnado de danza y profesorado. Durante ese periodo de tiempo también realizaremos **una ventilación de la cafetería para garantizar una buena** renovación del aire.

- Siendo el horario de comida del alumnado de música de **13:30 a 14:00**, al finalizar el turno se procederá al cierre de la cafetería durante 30 minutos con el fin de proceder a la limpieza del mobiliario y realizar una ventilación de 30 minutos.
- El siguiente turno del comedor a las **14:30** será utilizado por los alumnos y profesorado de danza encontrándose las instalaciones y mobiliario totalmente desinfectado.
- Finalizado el turno de comida del alumnado de danza a las **15:30**, se procederá al cierre de la cafetería durante 30 minutos con el fin de proceder a la limpieza y desinfección del mobiliario y realizando una ventilación del espacio por ese periodo de tiempo.
- A lo largo del día se cuidará la limpieza y desinfección del mobiliario entre servicios y se realizarán ventilaciones periódicas.
- Se ruega colaboración de los centros en caso de realización de eventos, cambios de horarios o visitas al centro para una óptima planificación, seguridad y organización del servicio.

#### **MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE DEL PERSONAL**

- Registro diario de temperatura de todo el personal.
- Equipos de protección adecuados al trabajo a desarrollar, (Hacer uso de guantes y mascarillas).
- Limpieza de manos frecuentemente, mantener las distancias de seguridad y minimizar el contacto físico con compañeros y clientes.
- Llevar el uniforme de trabajo siempre limpio y una higiene personal impecable.

#### **MEDIDAS GENERALES EN COCINA**

- Reorganización de los espacios de trabajo y delimitar zonas que permitan el distanciamiento físico.
- No intercambiar utensilios entre chefs sin realizar una limpieza previa.
- Uso obligatorio de mascarilla.
- Incrementar la limpieza y desinfección de las zonas de trabajo.
- Lavado de utensilios y desinfección de vajillas y cuberterías a temperaturas superiores a 80°C.
- Limpieza y desinfección de las superficies constantemente.

# Algunas recomendaciones para la higiene y la seguridad alimentaria



## Instala dispensadores

Coloca geles desinfectantes en tu local para trabajadores y comensales.



## Lava a más de 60° C

Lava la mantelería, servilletas y ropa de trabajo a más de 60°C.



## Cocina alimentos a más de 70°C

Asegúrate de cocinar los alimentos por encima de los 70°C.



## Desinfecta a más de 80°C

Desinfecta vajillas y cuberterías a temperaturas superiores a 80°C.



## Lávate las manos de forma frecuente

Limpia tus manos frecuentemente y mantén las distancias, minimiza el contacto físico.



## Preserva la cadena de frío

Y mantén los alimentos protegidos mediante recipientes.



## Aplica el distanciamiento

Adopta medidas de distanciamiento con los interlocutores que presenten signos de padecer una afección respiratoria.



## Limpia las zonas más utilizadas

Asegúrate de desinfectar con asiduidad las zonas susceptibles de ser agarradas o usadas con frecuencia.



## Limita la manipulación

Evita que los clientes manipulen los alimentos y que compartan ajuar o comida.

# JUNTOS CON LA HOSTELERÍA

Por ti  
FOR YOU



**Disponemos de un Sistema de Autocontrol de Higiene Alimentario.**

*We have a Personal Hygiene and Food Safety System.*



**Hemos eliminado las cartas individuales.**

*We have removed individual menus.*



**Limpiamos y desinfectamos a diario y siempre entre servicios.**

*We clean and disinfect the premises on a daily basis as well as after every single service.*



**Lavamos cubiertos y vasos en lavavajillas a más de 80°C.**

*We clean cutlery and glasses at more than 80°C using dishwashers.*



**Ventilamos el local frecuentemente.**

*We air out the premises frequently.*



**Limpiamos y desinfectamos sillas y mesas después de cada uso.**

*We clean and disinfect chairs and tables after each use.*



**Mantenemos las mesas a 1,5 metros de distancia.**

*We keep a distance of 1,5 meters between tables.*



**Disponemos de geles hidroalcohólicos para clientes y personal.**

*We have hand sanitizer for customers and staff.*



**Nuestro personal lleva mascarillas y se lava continuamente las manos.**

*Our staff wear masks and wash their hands continuously.*



**Utilizamos mantelería de un solo uso. Lavamos manteles y uniformes en lavadora a más de 60°C.**

*We use single-use table linens. We wash tablecloths and uniforms at temperatures of above 60°C in washing machines.*



**Reforzamos la limpieza y desinfección de los aseos.**

*We have reinforced cleaning and disinfection of bathroom facilities.*



**Aplicamos protocolo de recepción de mercancía segura.**

*We apply protocols for the safe receipt of goods.*

Por todos  
FOR EVERYONE



**Guarda la distancia de seguridad de 1,5 metros o usa mascarilla si no es posible.**

*Keep a safe distance of 1,5 meters or use a mask if this is not possible.*



**Usa los aseos de forma individual.**

*Use the bathroom one at a time.*



**Evita, en la medida de lo posible, el pago en efectivo.**

*Avoid paying in cash whenever possible.*



**Colabora siguiendo las instrucciones del personal.**

*Collaborate by following staff instructions.*

**\*Cumplimos las instrucciones y recomendaciones de las autoridades locales y nacionales.**  
*Follow instructions and recommendations set out by local and national authorities.*