

MEDIDAS A TENER EN CUENTA EN LAS ACTIVIDADES Y SERVICIOS

COVID-19



1. COMEDORES ESCOLARES

Los centros educativos deben poder **garantizar la higiene y seguridad en la preparación de los alimentos y/o en su distribución al alumnado y personal del centro**

- Todas las personas que manipulan o sirven alimentos para el consumo en el centro deben **lavarse las manos con frecuencia**, usar equipos de protección adecuados y conocer las normas de manipulación de alimentos.
- Los **utensilios** de cocina, los platos, los vasos y los cubiertos deben ser desinfectados regularmente y su almacenamiento y distribución debe planificarse de manera que haya la mínima manipulación posible.
- Los **horarios de las comidas** tienen que escalonarse para evitar las aglomeraciones. Hay que dejar tiempo entre los distintos turnos para **limpiar y desinfectar**.
- Los trabajadores de cocina y comedor, no podrán usar el móvil.



2. EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS

- Las mismas medidas expuestas anteriormente.
- Evitar la programación de salidas culturales, excursiones y visitas didácticas.

3. EMPRESAS SUBCONTRATADAS

- En el caso de las **empresas subcontratadas**, la dirección del centro mantendrá una reunión con ellas para asegurar que cumplen con las medidas de prevención necesarias, tanto con los trabajadores, como con los destinatarios de la prestación de servicios (comedor, extraescolares, limpieza, alquiler de espacios...)