



**PROTOCOLO DE
ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR
Y COCINA**

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 1 de 8
Rev.: 04

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. RESPONSABILIDADES
4. DESARROLLO
5. ANEXOS

Elaborado por: MONITORAS, AUXILIAR Y DIRECCIÓN

Toda la documentación del Sistema de Gestión de Calidad ha sido aprobada por LA DIRECCIÓN del CENTRO OCUPACIONAL VICENTE PÉREZ mediante su inspección visual.

HISTORIAL DEL DOCUMENTO		
FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN/MODIFICACIONES
25/05/2020	00	Emisión inicial
01/07/2020	01	Modificación nombre del Protocolo, del apartado 4.7. Limpieza de instalaciones comedor, y del punto 4.8." Cambio aforo comensales", introducción formación específica COVID 19 personal.
22/07/2020	02	Modificación puntos 4.2 ,4.3 y 4.4.
01/09/2020	03	Revisión
08/09/2020	04	Cambio en procedimiento de comedor(Turnos individuales por talleres, comidas en los talleres, nuevas funciones de los profesionales)



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 2 de 8
Rev.: 04

1. OBJETO

Regular el desarrollo de las actividades de prestación del servicio de comedor a personas usuarias y profesionales, en base a la normativa vigente de protección contra el COVID- 19 , siendo estas actividades fundamentalmente las siguientes: recepción de menús y de material alimentario y/o de limpieza; preparación de servicios de mesas; estructuración del proceso de servir menús a personas usuarias; retirada de restos de mesas y bandejas ; limpieza de las mismas , así como de los diferentes elementos y espacios de uso frecuente, usados por los comensales en cada turno ; establecimiento de pautas , horarios de entrada y salida de las personas al comedor; regular actividades de atención y ayuda al acto de comer de todas las mesas ocupadas haciendo mayor hincapié en aquellas con necesidades más amplias de atención.

2. ALCANCE

Todas las personas usuarias y a los profesionales del centro ocupacional.

3. RESPONSABILIDADES

MONITORA ENCARGADA del comedor. Funciones

- será la que contacte diariamente con la empresa de catering para solicitar la cantidad de cada menú genérico (hipocalórico y basal) así como los específicos (triturados, hiposódicos, sin gluten, sin legumbres, sin cerdo/vaca, diabéticos y cualquier otro que con antelación las familias hayan solicitado por alguna dolencia).
- Supervisará que todo el personal vaya equipado adecuadamente en el servicio de comedor y organizará todas las acciones que se lleven a cabo y velará por que se cumplan todas las normas estipuladas y supervisará este proceso.

MONITOR /RA, de COMEDOR: Funciones:

- Preparar mesas con manteles, vasos, servilletas y cubiertos,
- Aliñar la ensalada, desinfectar la fruta , tomar temperaturas (dos veces a la semana)



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 3 de 8
Rev.: 04

- Sirve la comida de las personas usuarias de su taller. (**MONITOR/A DEL PRIMER TURNO**)
- Come en comedor
- Retira los manteles de papel, así como el menaje y los restos de comida.

MONITOR/A DE COMIDA EN TALLERES: Funciones

- Transporta los contenedores de comida de la mesa caliente en la camarera a la zona de talleres. (**MONITOR/A DEL PRIMER TURNO**)
- Prepara las mesas de los grupos que comen en talleres. Reparte comida de la camarera a las personas usuarias de su taller.
- Come en taller.
- Recogida de menaje, para devolver a cocina, junto con Auxiliar.

AUXILIAR OCUPACIONAL COMEDOR, Funciones:

- Se quedará con las personas usuarias en el taller mientras la /el monitor/a, prepara el comedor.
- Corta el pan para el grupo del comedor y los grupos de talleres. (**PRIMER TURNO**)
- Prepara servilletas, cubiertos, vasos, platos, agua y fruta en la camarera y la transporta a la zona de talleres. (**PRIMER TURNO**)
- Atenderá a las mesas de personas usuarias en general y sobre todo se centrará a las personas con mayores necesidades de apoyo en la comida.
- Apoya al monitor/a en la salida del comedor a baños para aseo y zona de descanso.
- Come con el grupo del 2º turno del comedor.
- Al finalizar el servicio del 2º turno, sacará la basura.

NOTA. Aunque estén definidas las funciones por categoría profesional, en caso de necesidad, o por motivo de organización, se podrán intercambiar funciones al contar con formación en manipulación de alimentos toda la plantilla de atención directa.

4. DESARROLLO

4.1. Instalaciones de comedor:

El espacio del comedor se empleará únicamente para este servicio evitando así convertirlo en una sala polivalente. Se trata de un espacio donde se deben extremar



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 4 de 8
Rev.: 04

las medidas de precaución y desinfección por lo que no podrá realizarse cualquiera otra actividad distinta a la de comer.

- Se mantendrán después de cada turno, debidamente limpias y desinfectadas.
- La ventilación será adecuada para evitar contagios. Deberán permanecer las ventanas abiertas, y se podrá hacer uso del aire acondicionado y de los ventiladores en situaciones de temperatura elevada.
- Deberá estar provisto de hidrogel, cubo con pedal para el desecho de papeles usados por estornudos, lavado de mano, etc.
- Los usuarios no entrarán al comedor durante la estancia en el centro, únicamente durante el horario de comidas, cumpliendo con las normas de higiene y protección. Así mismo no podrán acceder a las neveras para sustraer o introducir alimento alguno.

El número de mesas se ajustarán al cumplimiento de las distancias de seguridad para evitar confusiones al ocupar los sitios, éstos han sido marcados en el suelo con cruces de colores que indican los espacios a ocupar por cada taller. Así cuando entra al comedor el taller 1 se sientan en las sillas marcadas de rojo, y cuando entra en el segundo turno el taller 2, lo hace en las marcadas de amarillo. También se han instalado mamparas de protección en cada una de las mesas para que sean ocupadas únicamente por dos comensales como máximo al mismo tiempo. Se ha reorganizado la distribución de las mesas para asegurar el distanciamiento adecuado (se ha reducido el número de mesas a 6, con dos comensales por mesa separados entre sí por una mampara y una mesa para dos profesionales). Las puertas de acceso permanecerán abiertas para evitar uso de manivelas y pomos.

4.2. Recepción de menús y materiales.

- Serán suministrados diariamente por el **personal del catering** contratado, atendiendo a las cantidades y necesidades de cada día solicitadas a 1ª hora al catering por la directora del centro.
- A la llegada al centro, el personal de empresa catering se desinfectará las manos, ropa y suelas, ruedas del carro que contiene los contenedores, en cuanto acceda a nuestras instalaciones, y además irá provisto de equipo de protección: mascarillas y equipamiento adecuado. También se le tomará a temperatura a su entrada al centro.
- Deberá guardar la distancia de seguridad en todo el tiempo de permanencia en nuestras instalaciones con respecto al personal con el que interactúe.



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 5 de 8
Rev.: 04

- Colocará los contenedores de comida en la mesa caliente de nuestro comedor y depositará resto de material: pan, postres, servilletas, aceite...) en el banco de nuestra cocina directamente.
- La monitora encargada, Dirección o Psicólogo, guardará dicho material en el lugar previsto para cada cosa y desinfectará las superficies que han estado en contacto con los contenedores.

4.3. Preparación de servicio de mesas.

- Para las primeras fases de desescalada, y hasta que se produzca normalidad sanitaria, las mesas serán preparadas únicamente por el personal de atención directa, (según se recoge en el apartado de RESPONSABILIDADES)
- El personal de atención directa que se encargue de cada turno de comedor, estará equipado con gorro, mascarilla, pijama y delantal de la empresa, calzado antideslizante. Se desestiman las batas que serán sustituidas por el delantal de lavado más rápido y sencillo. Todo este equipo será no intercambiable y de lavado a máquina a una temperatura de entre 60º y 90º todos los días de su uso. Previamente al acto de desarrollar el servicio de comedor el personal llevará a cabo un lavado exhaustivo de manos.
- Se evitará el uso de material personal, pendientes, anillos y pulseras, por parte del personal de atención directa.
- El comedor se preparará con el tiempo más próximo a la hora de comer, para que los utensilios estén expuestos el mínimo tiempo posible.
- Las mesas estarán preparadas con manteles de papel desechable para cada servicio, así como de vasos, cubiertos y servilletas, solo en los lugares marcados, según distancia adecuada. El comedor siempre dispondrá de rollo de papel desechable para asegurar más la limpieza de los elementos, así como el lavado de manos.

Aunque el comedor cuenta con un aforo para 12 personas usuarias y dos profesionales, no obstante, para asegurar la prevalencia de los grupos estables se realizarán **dos turnos de comedor, distribuidos según impares. (talleres 1 y 2) y pares (talleres 3 y 4)** de forma que, **primero comerá un taller, y después otro taller, y los otros dos talleres, en los propios talleres.**



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 6 de 8
Rev.: 04

4.4. Entrada de personas usuarias al comedor.

- Entrarán de forma escalonada con la distancia de seguridad requerida y se sentarán donde hay servicios preparados en cada mesa, cada uno en un sitio fijo asignado. Se sentarán directamente, evitando deambulaciones que pongan en peligro a las personas.
- Las personas usuarias se sentarán en mesas alternas, de modo que el primer grupo que entre a comer lo hará en las mesas 1,3,5 y el segundo grupo, en las mesas 2,4,6,
- Antes de entrar deberán haberse lavado las manos, según recomendaciones con agua y jabón.
- Entrarán con la ropa propia de lavado diario, evitando el uso de batas que puedan ser un foco de infección añadido.
- Así mismo no se les permitirá uso de enseres personales como carteras, móviles, mochilas, etc.
- Los grupos de personas usuarias, así como los profesionales, siempre **serán los mismos en cada turno**. Si hay alguna incidencia, quedará registrado en la hoja de asistencia tanto la persona como el tiempo de estancia en el comedor.

4.5. Servicio de comedor a personas usuarias, en comedor

- **DIAS IMPARES: Taller 1 y 2**
- **DIAS PARES: Taller 3,y4**
- **12:45 /13:00 h:** El/ la monitor/a del primer turno realizará todas las funciones detalladas en el apartado de RESPONSABILIDADES, MONITOR/A DE COMEDOR
- Si las personas usuarias precisan de alguna cosa, el personal encargado del turno, se lo proporcionará.
- En ningún momento, se levantarán de sus sitios, a no ser que causas mayores así lo justifiquen.
- EL AUXILIAR DE COMEDOR, realizará las funciones establecidas en RESPONSABILIDADES, AUXILIAR DE COMEDOR.
- Psicólogo reparte medicación .
- Las personas usuarias permanecerán en el sitio hasta que se les indique a hacerlo por el personal del comedor.

4.6 Servicio de comedor a personas usuarias en talleres

- Tanto EL/LA MONITOR/A DE TALLERES , COMO AUXILIAR DE TALLERES, realizarán las funciones establecidas en EPIGRAFE RESPONSABILIDADES



PROTOCOLO DE ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR Y COCINA

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 7 de 8
Rev.: 04

- Psicólogo reparte medicación
- Los restos orgánicos se dejarán en los platos para vaciarse en el cubo del comedor.

4.7. Vaciado de bandejas y salida del comedor

Una vez acabado de comer, las mesas se levantarán de 1 en 1 dirigidas por el personal encargado, que les llamarán individualmente.

Preferentemente serán los profesionales los que vacíen los restos de comida de los platos., excepto en el caso de las personas usuarias con habilidad suficiente, las cuales vaciarán sus platos en el cubo destinado a tal fin y separando el material de reciclaje de forma individual para evitar proximidad.

La salida del comedor se hará dirigida por los profesionales del taller

Cuando salgan acudirán de uno en uno al cuarto de baño para asearse, lavarse las manos y hacer uso del wc.

Al acabar, acudirán a la zona de descanso previamente delimitada según el taller al que pertenezcan junto con un/a profesional de su turno de comedor.

4.8. Limpieza de instalaciones de comedor

La limpieza de del mobiliario y de las instalaciones del comedor se hará con arreglo a las medidas previstas según autoridades sanitarias para evitar el contagio de Covid-19 contempladas en el Plan de Limpieza. Responsable será el Personal de limpieza.

Al finalizar la actividad de comedor

- Retirada diaria, por parte del AUXILIAR OCUPACIONAL, QUE COME EN EL SEGUNDO TURNO, DIRECCION O PSICOLOGO, de los residuos orgánicos, en bolsas cerradas, hacia los contenedores municipales dispuestos a tal fin. No se pondrá bolsa en el cubo para facilitar su desinfección.
- El lavado y desinfección de la vajilla se realizará en el lavavajillas a una temperatura superior a 60º. PERSONAL DE LIMPIEZA
- Se procederá a la limpieza y desinfección de bancadas, mesa caliente, pantallas, sillas, mesas y suelo de comedor, según Plan de limpieza. PERSONAL DEL LIMPIEZA.
- Permanecerá abierta al menos una ventana durante todo el día para facilitar la renovación del aire.



**PROTOCOLO DE
ORGANIZACIÓN DEL COMEDOR
Y COCINA**

Código: PT. COVID 6
Fecha: 08/09/2020
Página 8 de 8
Rev.: 04

Dirección, Psicólogo comerán en los diferentes turnos, en las mesas vacías procediendo a desinfectar su zona, al finalizar

El siguiente protocolo siempre estará acogido a las diferentes condiciones que se vayan produciendo en el proceso de desescalada del covid-19, pudiendo ser modificado cuando las necesidades de protección y seguridad así lo exijan.

La higiene y garantizar la distancia de seguridad entre personas será una de las grandes prioridades dentro de la nueva normalidad. Afectará a todos los procesos de trabajo en el área de comedor y estará dirigido a evitar al máximo los riesgos de contagio.

Toda la plantilla de Atención Directa, así como el personal de limpieza, recibirán formación específica en limpieza y manipulación de alimentos COVID19.