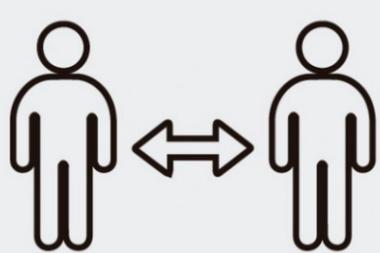


PROTOCOLO PARA LA APERTURA DE LAS COCINAS Y DE LOS SALONES COMEDORES EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE GESTIÓN ESTATAL Y DE GESTIÓN PRIVADA

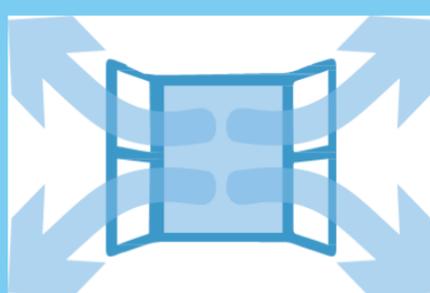
GRUPOS CON DISTANCIAMIENTO SOCIAL



2 metros

Pautas para la organización del servicio

VENTILACIÓN NATURAL PERMANENTE



CARTELERÍA Y SEÑALÉTICA

Pautas de Bioseguridad



Uso de tapabocas y protección facial



Higiene personal



Limpieza y desinfección

Atención de Proveedores y del Ingreso de la mercadería



Establecer cronograma



Control de temperatura

Pautas para la elaboración de alimentos

-Instalación de agua y gas en correcto funcionamiento



-Ser un espacio con buena ventilación



-Se deberá procurar que aquellos que no estén involucrados en la preparación de los alimentos no ingresen a la cocina.



-Lavado de vajillas y elementos de cocción

-Si se usan guantes, implementar correcto uso de cambio y desecho.



-Limpieza y desinfección diaria



Pautas para el consumo de alimentos en comedores y aulas

La prestación Desayuno/Merienda Completa (DMC) se consumirá en el aula en caso de no contar con salón comedor o que las capacidades de infraestructura del mismo no permitan su uso

-Colocar dispensadores de alcohol en gel, solución hidroalcohólica y/o sanitizantes.

-Evitar en la medida de lo posible el autoservicio de alimentos por parte de los y las estudiantes.

-Cada estudiante deberá llevar una taza plástica o vaso plástico correctamente identificados

Ana

PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DEBERÁN OBSERVARSE LAS PAUTAS ESTABLECIDAS EN EL ANEXO III PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS EN CONTEXTO DE COVID-19 DEL PLAN JURISDICCIONAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES PARA UN REGRESO SEGURO A LAS CLASES PRESENCIALES - ACTUALIZACIÓN PARA EL INICIO DE CLASES 2021.