GUÍA CLIENTE

COVID-19

serunion educa

1. INTRODUCCIÓN

El objeto de esta guía es establecer un documento con un plan de actuación de cara a la reapertura de centros en el entorno actual COVID-19.

En la preparación de esta guía, nos hemos apoyado principalmente en el trabajo desarrollado por el Dpto. de Seguridad y Salud Laboral, al tratarse de un problema de emergencia de salud pública a nivel nacional e internacional, así como en el Dpto. de Calidad, ya que muchas de las actuaciones de seguridad e higiene ya estaban contempladas en sus planes de actuación, aunque revisados para adaptarse al nuevo entorno. Otros departamentos implicados directamente han sido Operaciones Educa, Transformación, Compras, Cocinas Centrales, RR.HH., Marketing y Comunicación, así como los trabajos iniciados por las Divisiones de Empresas y Sanidad Social.

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19

Serunion es la primera empresa del sector certificada por AENOR en protocolos de actuación frente al COVID-19.

2.

NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

A. MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO: back & front office

Propósito: Mantener la distancia social de seguridad según normativa vigente.

Back & front office

- Control de accesos personal, comensales y personas ajenas al servicio
- Estudio y Redistribución Espacios, Mobiliario y Zonas de trabajo
- Sistemas de contención para personal y comensales (EPIS)
- Sistemas de Señalización

Front office

- Reorganización del mobiliario acorde al nuevo aforo limitado y espacio disponible
- Reorganización del Servicio, Flujos de Movimiento, Nº Turnos y Tiempos Rotación
- Sistemas de contención (mamparas, pantallas, cintas separadoras)

B. MEDIDAS HIGIÉNICAS

Propósito: Evitar al máximo el contacto.

Front office

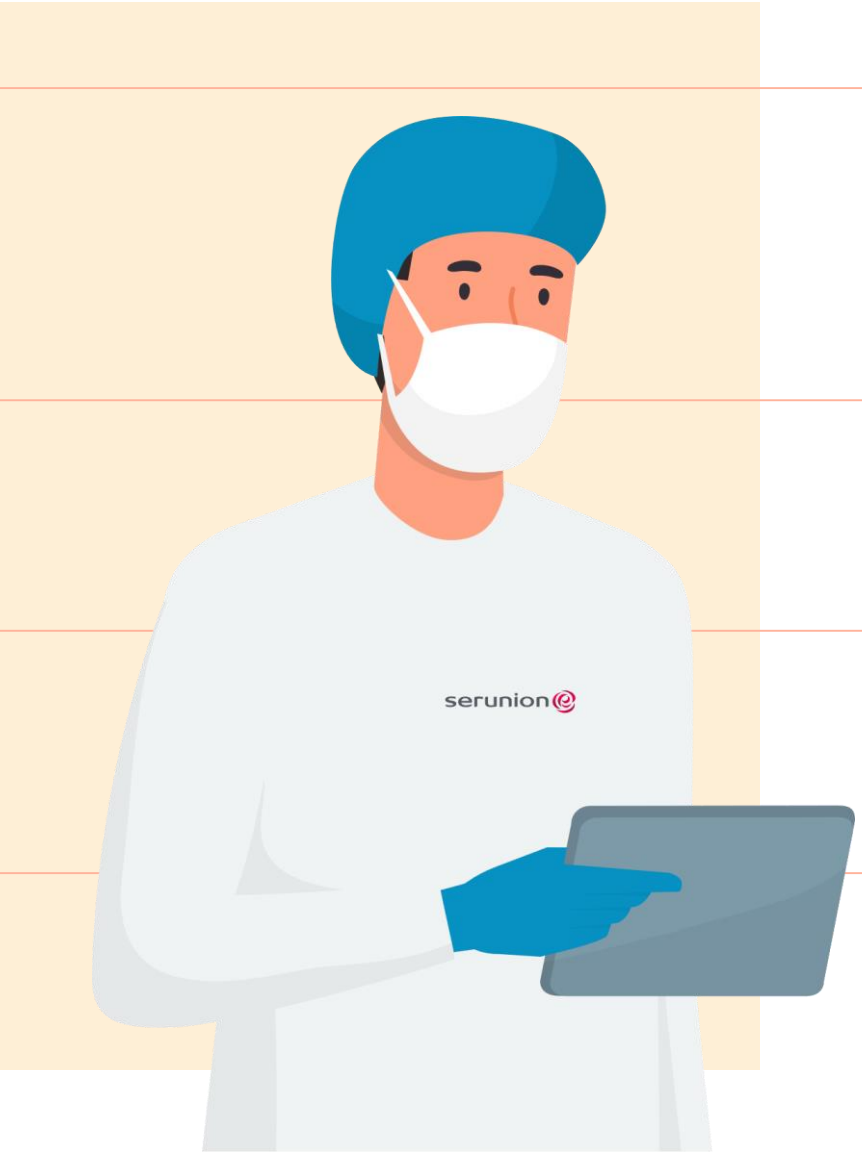
Self service	Zona de comedor	Zona de Patio	General
Uso de mascarillas	Uso de mascarillas	Uso de mascarillas	Uso de mascarillas
Cambio de menaje de servicio cada 30 min	Para alumnado con necesidades educativas especiales, uso mascarilla y pantalla facial	Definir flujos y horarios de circulación	Lavado de manos agua y jabón / Gel hidroalcohólico
Protección de productos en zonas de barra y vitrina	Plan distribución mesas respetando distancia social	Eliminación de materiales compartidos de las actividades lúdicas	Se recomienda fuentes de agua fuera de servicio
Entrega individual de pan y agua, cubiertos y servilleta a cada usuario	Ventilación de la zona	(*) Observar distancia social	(*) Lavado frecuente del uniforme de trabajo
Emplatados individuales y Gastronorms tapados	(*) Lavado de frecuente de manos		
Aseguramiento Tª. mínima de 65ºC	Se recomienda fuentes de agua fuera de servicio		

Back office

Zonas Preparación	Zona de lavado	Almacén	Vestuario
Uso de mascarilla	Uso de mascarilla (salvo zona separada)	Uso de mascarilla	Separación de la ropa de trabajo en espacio habilitado
(*) Observar distancia social	Mantener aislado y cubierto el menaje, una vez limpio y seco	Definir flujos de recepción de mercancía	Limpieza y desinfección de taquillas
(*) Lavado frecuente de manos	(*) Lavado frecuente del uniforme de trabajo	(*) Lavado frecuente de manos	(*) Lavado frecuente de manos
(*) Lavado frecuente del uniforme de trabajo	Ventilación de la zona	Control de proveedores (cumplimiento de protocolos)	(*) Lavado frecuente del uniforme de trabajo
Ventilación de la zona		Ventilación de la zona	Ventilación de la zona

(*): QUEDARÁ ESTIPULADO SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE EN CADA MOMENTO POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES.

C. CONTROL Y SEGUIMIENTO: verificación



01 Coordinación efectiva con el cliente para llevar a cabo acciones paralelas y complementarias.

02 Declaraciones responsables individuales de los trabajadores y de las personas con acceso a las instalaciones: proveedores, visitas, personal de mantenimiento, etc.

03 Cumplimiento de las obligaciones establecidas en el marco de la coordinación de actividades empresariales.

04 Auditorías de cumplimiento de protocolos COVID.

05 Auditorías de calidad e higiene de los alimentos.

3.

RR.HH.

A. FORMACIÓN

COVID-19 MODALIDAD ONLINE
6 HORAS

PÍLDORA FORMATIVA ONLINE COVID-19: EL ROL DEL EQUIPO DE MONITORAJE

A través de **nuestro portal del empleado** "**La Despensa",** imartiremos los cursos de formación COVID-19.

TALLERES WEBMINAR ECOLAB PARA

A. FORMACIÓN

Nuestros equipos se han seguido formando

4.700
CURSOS DE FORMACIÓN AL PERSONAL DE SERUNION EDUCA en 40 días

CONTENIDOS FORMATIVOS Cursos realizados por la plantilla de Educa
Formación en seguridad:
Agentes biológicos
Procedimientos de seguridad Coronavirus_Covid19
Seguridad e Higiene Alimentaria
Seguridad y Salud. Prevención de riesgos laborales
Limpieza y desinfección
Formación específica para Educa:
Cómo atender a la diversidad con educación emocional
Comunicación y habilidades sociales en el ámbito de las emergencias
Monitor/a de comedor escolar online
Monitor/a de soporte para niños con necesidades educativas especiales
Nutrición y dietética
Alergias e intolerancias
Antención al cliente y ventas:
Experto en marketing de restaurantes. Incremento de ventas. Planes de promoción
Eficiencia y productividad:
Idiomas y mejora de las competencias digitales

B. GESTIÓN DE PERSONAL

EL escenario planteado para el curso 2020-21 es que los comedores reduzcan su capacidad al 50% y que la demanda del servicio de comedor pueda caer un 30%.

Escenario incierto con muchos cambios normativos que no necesariamente modifican la normativa vigente (Estatuto Trabajadores; Convenios...).

Adecuación de plantilla a nueva realidad del centro:

Llamamiento e Incorporaciones:

- Incorporaciones por antigüedades.
- Estudio de necesidades de plantilla y decisión consensuada con el centro.
- Estudio de polivalencia de los puestos de trabajo.
- Revisar con detalle los listados de incorporaciones.

Tipos de contrato:

- Temporal
- Obra y Servicio
- Fijo Discontinuo a tiempo completo

ORGANIZACIÓN DE PERSONAL

POLIVALENCIA:

Se podrá alternar funciones de cocina, asistencia y limpieza comedor entre el personal de cocina y monitores, siempre y cuando no impliquen funciones de categorías superiores.

DOCUMENTACIÓN SEGÚN REQUISITO DEPARTAMENTO SSL:

Firma Declaración Responsable COVID-19 por todos los empleados del centro.

PLANES DE CONTINUIDAD EN CASO DE DETECCIÓN DE UN POSITIVO EN EL EQUIPO DEL CENTRO:

PROTOCOLO: Conocer el protocolo de Actuación Corona Virus del Dpto. de PPRRLL (Doc. P7-6.3) - – Sistema Integrado de Gestión – Gestión de Situaciones de Emergencia)

PREVENCIÓN:

- Mantener distancia de seguridad con tus compañeros, antes, durante y después del trabajo. En el caso de que no sea posible, es obligatorio el uso de mascarillas.
- Organizar la plantilla reduciendo el tiempo de contacto entre personal de cocina y monitores.

4.

GUÍA OPERACIONAL

A. CONTROL DE RECEPCIÓN Y PROVEEDORES

01 Se le exigirá a todos nuestros proveedores firmar una declaración responsable, asegurando que cumplirán con todas las exigencias de los protocolos covid, incluyendo el aseguramiento de que su personal no llegará a nuestros centros con síntomas que indiquen posible contagio.

02 Se acotará una zona para la recepción de mercancías, a partir de la cual los proveedores no podrán pasar para acceder al resto de la instalación o zona limpia. Esta zona estará señalizada claramente.

03 Habilitaremos algún medio para poder dejar los albaranes (ej. Mesita). Tanto la báscula, el sello como el bolígrafo, serán desinfectados inmediatamente tras su uso. Se mantendrá siempre la distancia social entre el repartidor y el resto de personal.

04 En aquellos casos donde el repartidor tenga que acceder a la zona de almacenes y cámaras, éste deberá venir con una bata de uso exclusivo para acceso a los centros, además de gorro y mascarilla de protección.

05 Siempre que se pueda colocaremos mercancía en contenedores propios, conservando las etiquetas para la trazabilidad. Nos lavaremos las manos una vez acabado el proceso de manipulación y colocación de la mercancía en nuestras cámaras y almacenes.

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Opciones de menú

¿Cómo está compuesto nuestro menú?

- ✓ **Verdura**
- ✓ **Hidrato de carbono:**
  - Cereales (arroz y pasta)
  - Legumbres
  - Patata
- ✓ **Proteína:**
  - Carne
  - Pescado
  - Huevo

Todo ello acompañado de **postre** (fruta o lácteo) y **pan**.

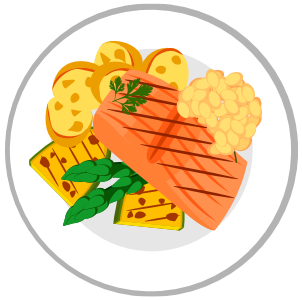
01

Menú tradicional

Opción de menú tradicional compuesto por un primer y segundo plato. **Nutricionalmente equilibrado y completo**.

02

Plato Mediterráneo



Opción de un plato compuesto con el 50% de verdura, 25% proteínas y el otro 25% cereales no procesados. **Nutricionalmente equilibrado y completo**.

B. GESTIÓN COCINA Y PRODUCCIÓN

Plato Mediterráneo

¿Porqué?

EJEMPLO

Wok de arroz con salteado de pollo, champiñones y verduras

EJEMPLO

Estofado de lentejas con lomo a la brasa y topping de arroz

Esta opción puede combinarse con menú tradicional y en la frecuencia que se desee

01 Menor tiempo de permanencia del comensal en el comedor, para absorber necesidad de incremento de turnos.

02 Menor manipulación de personal de cocina

03 Tiempos aprovechados para cubrir la mayor frecuencia de limpieza y desinfección en cocina y comedor.

04 Mismo aporte nutricional tanto de macronutrientes como de micronutrientes en un solo plato.

05 Configuración en bandeja compartimentada o en un plato tendido.

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Niveles de riesgo en función de la posibilidad de contagio

Se han establecido niveles de riesgo según afluencia alta de personas, zonas de estancia superior a 30 minutos y escasa o baja ventilación. Se han tomado medidas para minimizar el riesgo en cada uno de los puntos críticos.

RIESGO ALTO
Se establece este nivel en zonas con alta afluencia de personas, zonas de estancia superior a 30 minutos y escasa o baja ventilación

RIESGO MEDIO
Se establece este nivel en zonas con afluencia media de personas, zonas de estancia superior a los 30 minutos

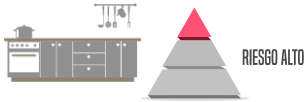
RIESGO BAJO
Se establece este nivel en zonas con baja afluencia de personas, zonas de estancia corta o zonas correctamente ventiladas

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Puntos críticos identificados

ACCESO PROVEEDORES

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por el acceso de personas que provienen del exterior, que circulan por otros centros dónde desconocemos las medidas preventivas que adoptan..



ZONA DE COCINA

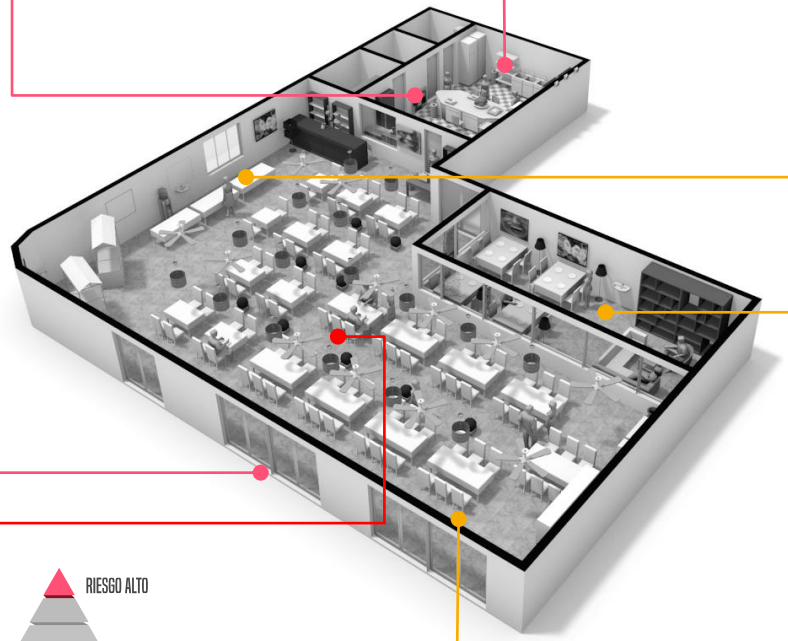
La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de personas, las temperaturas y la humedad que se genera en su interior. Se trata de una zona con espacios de movimiento reducido.

LÍNEA DE SELF

La zona de Self se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación de comensales. Los utensilios, menaje, pan, vasos... son manipulados por el comensal directamente.

ACCESO AL COMEDOR (mochilas, abrigos...)

Se identifica como una zona de riesgo alto. Es en la entrada del comedor, donde habitualmente se deja el utillaje personal (mochilas, abrigos, etc.), los cuales están en contacto estrecho durante mucho tiempo con el comensal. Además es una zona de espera de comensales en ocasiones sin mucho orden.



COMEDOR PROFESORES

La zona se identifica como una zona de riesgo medio porque la afluencia de comensales es reducida, limitada y con comensales adultos que pueden mantener las medidas básicas de prevención.

COMEDOR NIÑOS

La zona se identifica como una zona de riesgo alto por la acumulación de comensales, muy próximos unos a otros, comportamiento distendido y mucho ruido ambiental que obliga a alzar la voz.

ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

La zona se identifica como una zona de riesgo moderado por la acumulación media-baja de comensales a la espera de vaciar su bandeja durante un corto periodo de tiempo.

C. IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS

Medidas correctoras

ACCESO PROVEEDORES

RIESGO MEDIO

Medidas:
- Zonas de acceso restringido
- Uniformidad y EPIS
- Desinfección de útiles y zona.

ZONA DE COCINA

RIESGO MEDIO

Medidas:
- Distancia social
- Gel hidroalcohólico y lavado de manos frecuente.

LÍNEA DE SELF

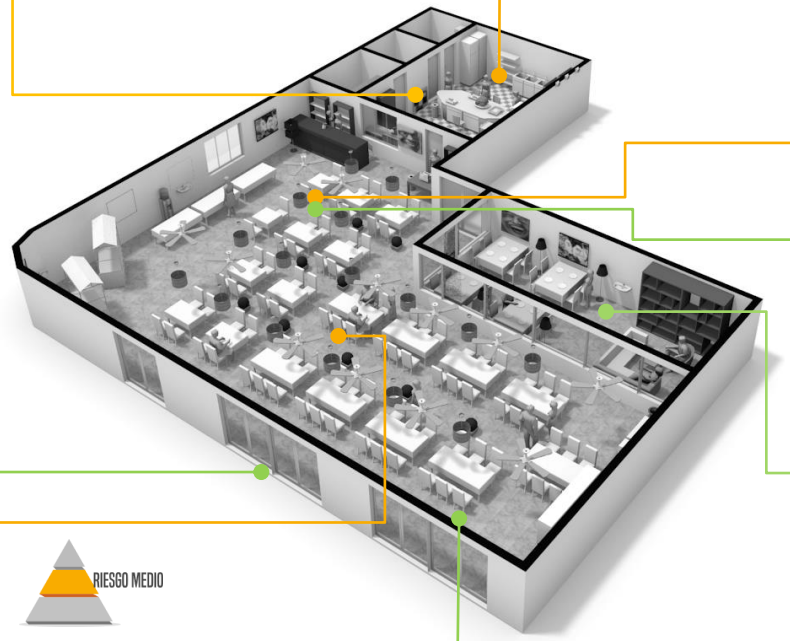
RIESGO MEDIO

Medidas:
- Distancia social con señalética
- Punto de recogida de bandejas
- Restricción de zonas de uso colectivo

ACCESO AL COMEDOR

RIESGO BAJO

Medidas:
- No se permite acceder con efectos personales



SERVICIO A MESA

RIESGO BAJO

Medidas:
- Bandejas montadas en mesa

COMEDOR PROFESORES

RIESGO BAJO

Medidas:
- Organización mobiliario
- Medidas higiénicas comunes a todas las zonas.

COMEDOR NIÑOS

RIESGO MEDIO

Medidas:
- Reorganización de mesas y sillas
- Lavado de manos previo y posterior
- Ventilación y desinfección del comedor
- Turnos de 30 minutos

ZONA DE VACIADO DE BANDEJAS

RIESGO BAJO

Medidas:
- Nuestro personal gestiona los residuos de las bandejas

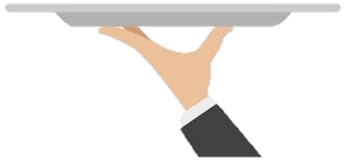
Mantenemos las medidas de manera estricta por tratarse de un punto de acceso de personas externas al centro.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Modelos de servicio

01

Servicio a mesa



Bandejas montadas ya ubicadas en la mesa.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

02

Servicio en línea self

El producto se sirve en bandeja montada y se entrega en un punto de recogida. No se expone el producto.

En el caso de comensales con alergias e intolerancias, estos pasarán al punto de entrega específico.

03

Servicio Take Away

Los comensales accederán al punto de recogida pactado con el cliente donde se le facilitará una bolsa con el menú en su interior

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Servicio a mesa

OPCIÓN RECOMENDADA · AGILIZA TIEMPOS ·

01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

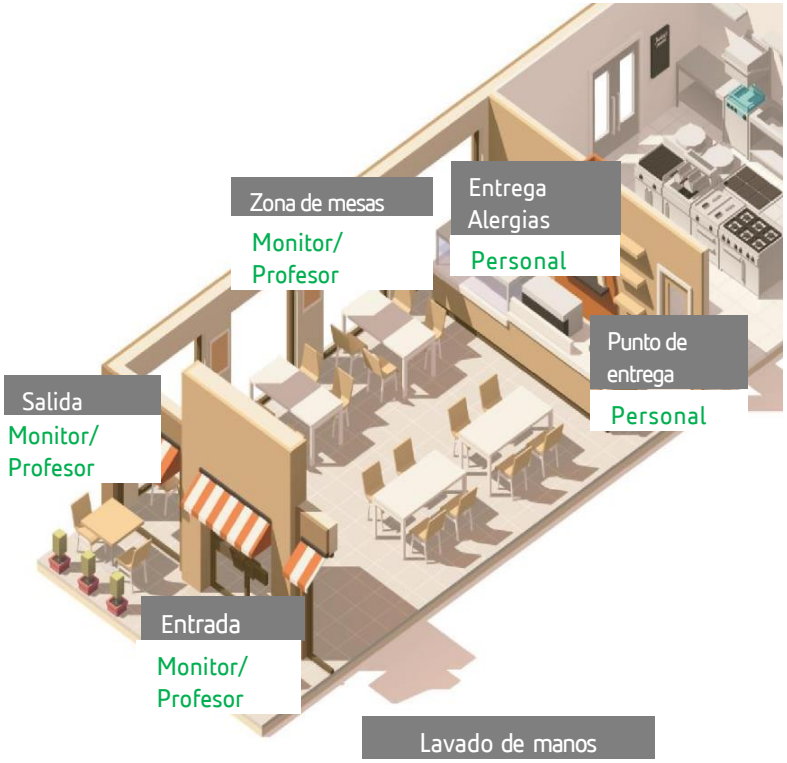
02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

03 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

04 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Self service



Monitor/ Profesor

01 Mesas y sillas **higienizadas** en cada turno, distribuidas para mantener la **distancia social**.

02 Asegurado el **lavado de manos**, los alumnos respetan las **señalizaciones** para mantener las distancias de seguridad.

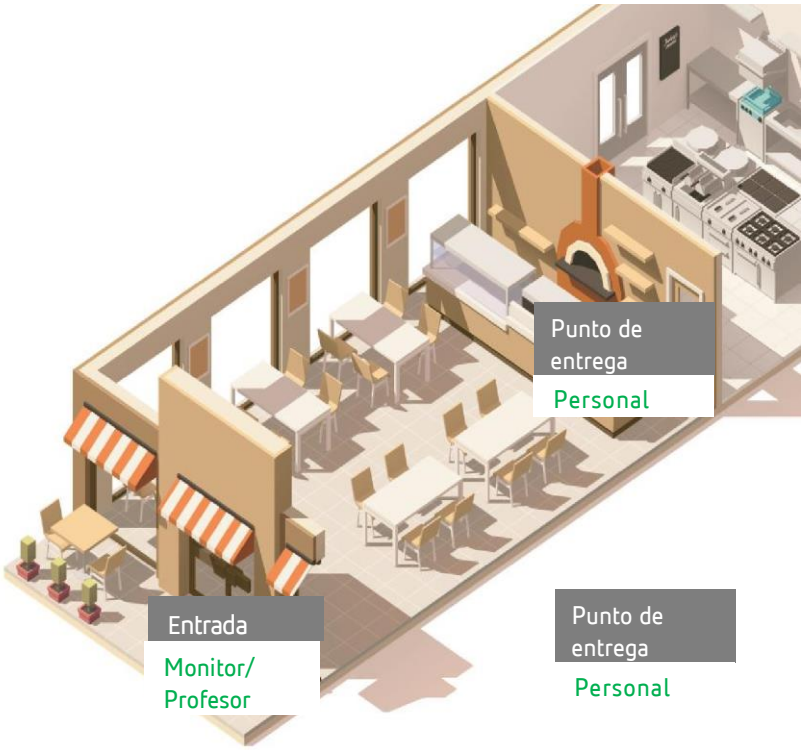
03 **Nuestro personal colocará** todo lo que compone la bandeja. Se recoge la bandeja en **punto de recogida**.

04 Los comensales serán **dirigidos** hacia sus asientos por sus monitores. Aquellos con **dietas especiales** se dirigirán al punto de recogida en mano.

05 **Salida ordenada**, dejando las **bandejas en la mesa**. Lavado de manos antes de salir al patio

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Take away



01 Acordaremos un **punto para la entrega del take away.**

02 Prepararemos el menú acordado en **envases desechables**.

03 Se **recoge** la bolsa o se lleva a un **punto de entrega** donde se repartirán a los usuarios

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Opción Take Away

Nuestro objetivo es garantizar el servicio de comedor a todos los usuarios.

Ofrecemos opción de Take Away.

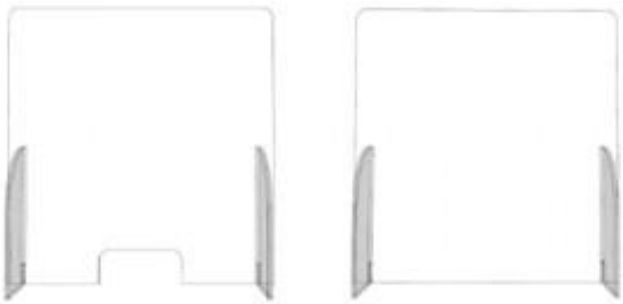
Disponemos de múltiples opciones de envases, incluyendo envases compostables.

Solicitar presupuesto.

D. GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Señalización

Elementos separadores



Mampara sobremesa

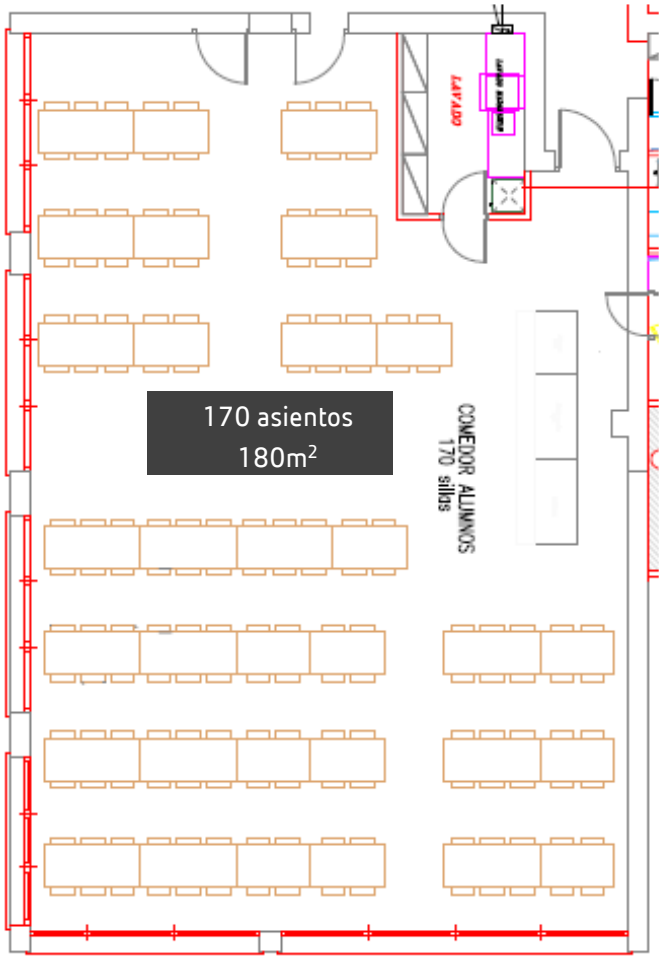
Mampara suspendida

Cinta separadora

*Solicitar presupuesto.

E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO

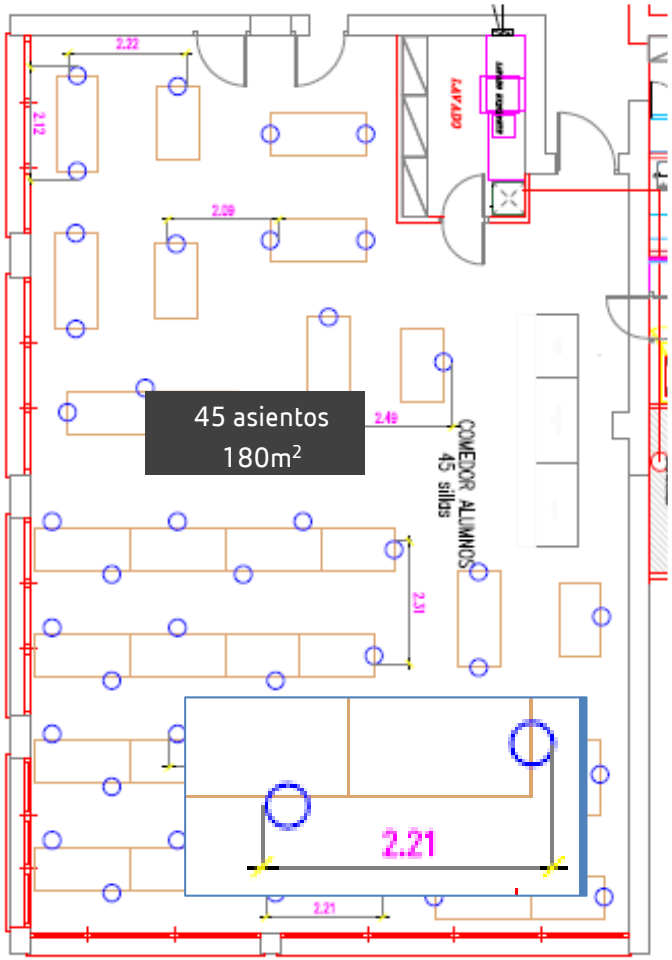
Posibles configuraciones de espacio



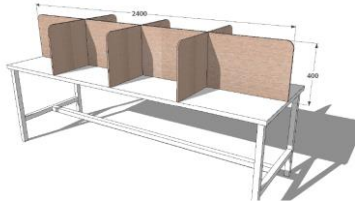
2m

Distancia social en comedor

Perdemos el 70% de Ocupación



E. CONFIGURACIÓN DEL ESPACIO

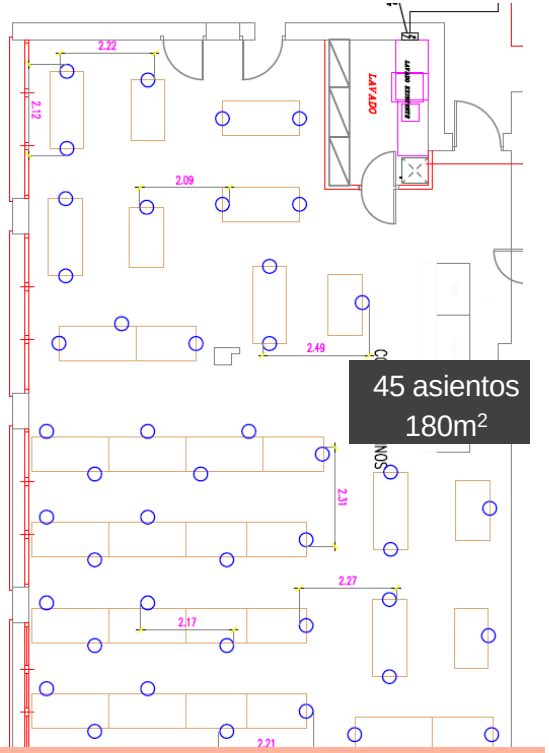


Posibles configuraciones de espacio

1,5-1m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 82 sillas

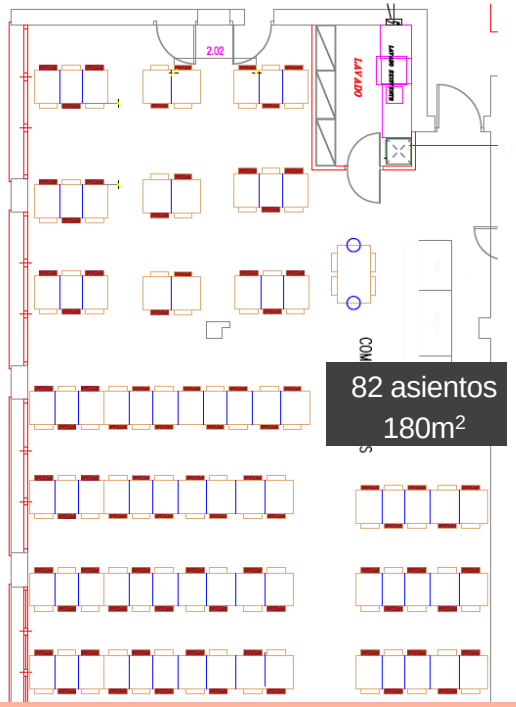
Perdemos el 50% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL
de 170 a 45 sillas



Perdemos el 70% de ocupación

2m DISTANCIA SOCIAL + SEPARADOR
de 170 a 82 sillas



Separadores:
Solicitar presupuesto

F. PERFIL DE ACTIVIDADES ESCOLARES

Estrategia Comedor y Patio

01 Priorizar las actividades en **espacios abiertos**. En el caso de espacios cerrados, debe contar con una **ventilación adecuada**.

02 Durante las actividades, hay que garantizar la **distancia social,** tanto en **espacios interiores como exteriores**. Las actividades planificadas deben posibilitar **jugar juntos, pero guardando las distancias**.

03 Usaremos materiales que se puedan **desinfectar fácilmente** o que sean **de uso individual guardados en kit individualizados o desechables**. Los niños no **compartirán material.**

04 Incorporar dinámicas que posibiliten la **participación de los alumnos/as** (por ejemplo, como “vigilantes”, “responsables”, “detectives”, etc.) para que puedan **promover y transmitir entre iguales** las nuevas normas y condiciones de funcionamiento del comedor (distancias entre niños, circulación, entrada y salida del comedor, lavado de manos, etc.). .

05 Las **Jornadas Gastronómicas** podrán celebrarse con música pero sin elementos decorativos en el comedor.

G. PARTICULARIDADES SERVICIO ALUMNADO ESPECIAL

Alumnado con alergia o intolerancia

01 Punto de recogida de **dietas** donde se dispensará la bandeja completa. Estos comensales entrarán los primeros de cada turno.

02 **Bandeja identificada** con el nombre del alumno y tipo de dieta.

03 El personal que dispense dichas bandejas es conveniente que **sea siempre el mismo** para conocer a los comensales y el tipo de dieta que necesitan. (**protocolo de alergias** del departamento de calidad y nutrición)

Alumnado con necesidades educativas especiales

01 El servicio se realizará de la misma manera que al resto de comensales del centro

02 Debido a la gran cercanía a estos alumnos de nuestro personal de atención, se deberá de dotar además de la obligatoria **mascarilla**, de una **pantalla facial** para evitar contagios.

serunion

H. OPERATIVA DE COMEDOR

Recogida de usuarios

Organización de entrada al comedor

Higienización de manos

Servicio de comida

Salida e higienización de manos

Actividades y talleres

Entrega de usuarios

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

1. Recogida de los usuarios

01 Intentar que la recogida de los usuarios sea **en el aula**. La monitora irá provista de mascarilla y recién higienizada.

02 No se podrán llevar **artículos personales** al comedor. Se pactará con el centro dónde dejar éstos útiles (en la misma clase preferentemente).

03 Estableceremos una especial atención con los alumnos de **infantil**. Se desarrollarán técnicas para que en el recorrido al comedor guarden la distancia social.

04 En aquellos centros donde no sea posible la recogida en las aulas se propondrá una zona por grupo de comedor como **punto de encuentro** donde se dirigirán los alumnos al finalizar las clases, allí se encontrará con la monitora del grupo.

05 Para facilitar el control de todos lo usuarios del grupo, hasta que no estén **todos los componentes** no se iniciará el traslado al comedor.

06 En los centros donde no se puedan implementar estas medidas se acordará con la **dirección del centro** un plan específico.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

2. Limpieza e higienización de manos

01 Por grupos y respetando la distancia social se irán **higienizando las manos** de los usuarios mediante el lavado de manos.

02 Se usarán todos los **aseos del colegio** posibles para acelerar este proceso.

03 La monitora supervisará el correcto higienizado de las manos y que hasta la entrada del comedor estas seguirán limpias evitando que los usuarios se **toquen la cara** u objetos que puedan contaminar.

3. Organización de entrada al comedor

01 Por grupo se colocaran a la entrada del comedor respetando la distancia social.

02 La entrada al comedor se realizará cuando el **responsable del comedor** indique que todo está preparado para comenzar el servicio.

03 Una vez dentro seguirán el flujo establecido y la **monitora deberá cerciorarse** de que todos los usuarios estén sentados con la bandeja correspondiente a cada cual, especialmente los usuarios con alergia e intolerancia.

04 Los alumnos con **alergia e intolerancia** de cada grupo de comedor serán los primeros en entrar al comedor y se encaminarán al punto de recogida de bandejas para ellos.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

4. Salida de comedor y lavado de manos

01 La duración de cada turno de comedor será de **30 minutos**. No habrá mesa para rezagados.

02 Hasta que la monitora no indique que se puede salir del comedor, ningún usuario podrá levantarse de la silla. Cuando esto se produzca todos los comensales se levantarán y **saldrán ordenadamente del comedor** respetando la distancia social.

03 Cuando salgan los usuarios, el personal de cocina **higienizará**, **limpiará** las mesas y sillas de comedor y montará las bandejas para el siguiente turno.

04 A la salida del comedor los usuarios se dirigirán a los aseos necesarios para realizar las **labores de higiene** pactadas con cada colegio.

5. Actividades de patio y talleres

01 Todas las actividades respetarán la **distancia social** y **otras medidas preventivas**. Además se fomentará la formación sobre los riesgos del contagio del COVID19 y sobre buenos hábitos de comportamiento. Ver el anexo sobre Actividades.

H. OPERATIVA DEL COMEDOR

6. Entrega de usuarios

Entrega de usuarios a los profesores / extraescolares

01 Al terminar el horario de comedor la **entrega de los comensales a los profesores** se realizará de la misma manera que se produjo la recogida de los mismos. Directamente a las clases, en un punto de entrega o a las filas de entrada a clase.

Entrega de usuarios a las familias

01 Se recomienda **aumentar los turnos de entrega** (franjas horarias) y hacerlo en **diferentes puertas** de acceso al colegio. Donde no sea posible haremos la entrega por grupos de comedor.

02 La monitora deberá cerciorarse de que los usuarios lleven todos los **objetos personales** que han llevado al centro para evitar los objetos perdidos que serán un foco de riesgo.

03 Estableceremos una especial atención a los alumnos de **infantil**. Es preferible que los **padres no entren** a las instalaciones para respetar la distancia social.

04 En los centros donde la entrega sea dentro del mismo, se establecerán puntos de encuentro en el patio donde los usuarios estarán separados por distancia social y la entrega será de manera individual al familiar. Se establecerá un **turno de entrega por llegada del familiar** y siempre a distancia con el resto del grupo.

5.

COMUNICACIÓN

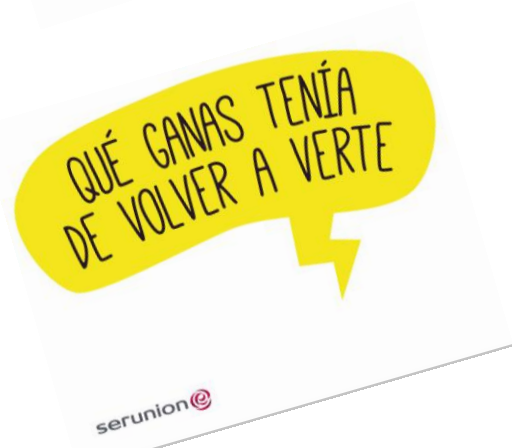
A. ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN

Piezas de comunicación por target

	RECEPTORES DE LA INFORMACIÓN: ESCENARIO COVID			
	FAMILIA	ALUMNO	PERSONAL	CLIENTE
1. VIDEO PROTOCOLO	X	X	X	X
2. FOLLETO	X			X
3. MENÚ MENSUAL	X			X
4. REDES SOCIALES	X	X	X	X
5. CARTA BIENVENIDA	X			X
6. MENSAJES PUSH APP	X			
7. CAMPAÑA BIENVENIDA		X	X	
8. CAMPAÑA SSL		X	X	

B. CAMPAÑAS

Campaña de bienvenida dirigida a todos los usuarios de comedor y los equipos de cocina y monitoraje.



Campaña de Seguridad y Salud, con las normas básicas en nuestras instalaciones.

C. PIEZAS DE COMUNICACIÓN PARA FAMILIAS

MENSAJE PUSH

Aprovechamos la **APP**, para comunicar a las familias, a través de mensaje PUSH, las nuevas medidas que tomamos en el comedor.

CARTA BIENVENIDA

Incluimos una frase en la **Carta de Bienvenida** para nuevos clientes y los redirigimos a la web del colegio.

¡BIENVENIDAS FAMILIAS!

Curso 2020-2021

Estimadas familias

Un año más ponemos a vuestra disposición el servicio de comedor para los niños y niñas del colegio Xxxx Xxxxx

Para los que todavía no nos conocéis, Serunion es la empresa de referencia en el ámbito escolar, con un firme compromiso con la educación, nuestra labor va más allá de ofrecer el mejor servicio de **restauración**. Contamos con un equipo de monitores que pone todo su empeño en convertir el mediodía en un espacio educativo, donde **promovemos valores** como la **convivencia**, la **higiene** y la **educación alimentaria**.

Los ingredientes de nuestra receta:

- Impulsamos el consumo de frutas, verduras, legumbres y pescados como alimentos imprescindibles en nuestra dieta mediterránea.
- Serunion **menús variados y equilibrados**, desarrollados por nuestros nutricionistas especializados.
- Utilizamos las mejores materias primas y marcas de primer nivel.
- Llevamos al comedor productos de **proveedores locales**, fomentando el consumo de proximidad y atendiendo a la temporalidad y estacionalidad de cada producto.
- Trabajamos bajo estrictas normas de **seguridad alimentaria**.
- Prestamos atención a las **diferentes dietas y/o necesidades** alimentarias de los niños.
- Fomentamos la actividad física y los juegos tradicionales.

Serunion ha elaborado un **Protocolo** para garantizar la **seguridad y la salud** de los estudiantes, durante el proceso de vuelta al cole en esta nueva normalidad. Te invitamos a entrar a la web del colegio para ver un vídeo con todo nuestro protocolo.

Este año el precio del comedor es de xxx euros. Durante las próximas semanas os informaremos de las condiciones y novedades para el próximo curso. Os recordamos de las diferentes vías de comunicación por con las que podéis contactar con nosotros:

924 94 00 20 comedores@serunion.eliar.com www.serunion-educa.com

Nos vemos en el comedor.
Muchas gracias
Atentamente,

Xxxx Xxxxx
Director Regional
SERUNION

serunion

MENÚ MENSUAL

Aprovechamos el canal mensual de comunicación con las familias, para comunicar que estamos preparados y re-dirigir a la web del cole para más información.

Publicaremos el menú vía digital en **PDF** para evitar el uso del papel.

C. PIEZAS DE COMUNICACIÓN PARA FAMILIAS

FOLLETO

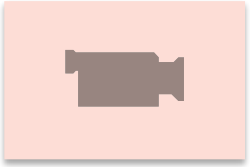
Elaboramos un **folleto** completo, con toda la información de medidas y protocolos, para colgar en la web del colegio.

REDES SOCIALES

Ofrecemos al colegio contenidos sobre nuevas medidas en el comedor, para que ellos lo puedan usar para sus **Redes Sociales.**

VÍDEO

A través de un **vídeo**, explicaremos las medidas más importantes que interesan a las familias, de cara a confiar en nuestro servicio.



C. PIEZAS DE COMUNICACIÓN PARA FA

FOLLETO

Objetivo: Mantener la conexión emocional con las familias a través de una herramienta de comunicación simpática, vinculada al servicio de comedor del colegio.

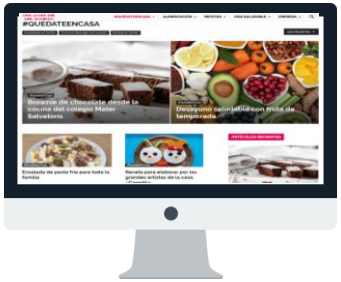
Mantenemos vivo este nuevo canal de comunicación online durante todo el curso escolar 2020-21.

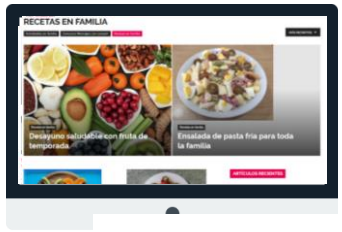
El **contenido** es **100% exclusivo y participativo**, aportando valor añadido al centro, a través de los **menús, recetas, recomendaciones y actividades** que se hacen en los propios colegios, para que puedan replicarse en casa, con las familias.

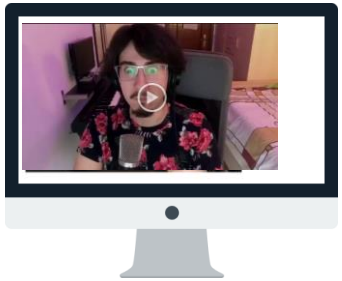
El **procedimiento** es siempre a través del colegio. Serunion lo envía a la Direccion del centro para que lo derive a las familias.La periodicidad planteada es semanal.

C. PIEZAS DE COMUNICACIÓN PARA FAMILIAS

FASE DE VUELTA AL COLE Y DURANTE EL CURSO 20-21: #ESTAMOSCONVOSOTROS







EDUCACION: ESPECIAL FAMILIAS

Sección WEBINAR destinada a los padres sobre temas de interés, según planificación.

Ejemplos:

- Alergias/intolerancias: ¿Cómo detectar si mi hijo tiene intolerancias?- experto invitado (atx o nutrcionaistas)
- Nuevos alimentos en la dieta infantil (pescado, verduras…): la importancia del comedor escolar como espacio pedagógico y por efecto "imitación".
- Chat abierto de expertos: las Ventajas de Comer en el cole.
- El momento de la comida, sociabilización y mejora del comportamiento: Normas básicas y cómo enseñarlas a los niños y niñas

RECETAS:
LOS PLATOS PREFERIDOS DE NUESTROS NIÑ@S

- **Video-recetas realizadas por nuestros equipos en las cocinas de los colegios.**
- Clases/talleres de cocina en colegios para adultos.
- Recetas elaboradas por los alumnos en los centros
- Recetas y actividades en comedor de Nutrifriends.

ACTIVIDADES

- **Propuestas de actividades**
- En familia.
- Celebraciones.

SECCIÓN PARTCIPATIVA

Destinada al concurso anual "Superchefdelcole"

6.

PROYECTO EDUCATIVO

A. INTRODUCCIÓN

La reapertura de los colegios en septiembre se hará bajo un **estricto protocolo sanitario**, y en ello se incluye el tiempo de **comedor y patio**. Cuando empiece el curso escolar 2020-21, nuestros alumnos se encontrarán con una situación inédita en esos espacios debido al nuevo protocolo de actuación.

Nuestro papel como **educadores especializados** en tiempo de mediodía es seguir apostando por el **potencial educativo del comedor y patio** hacia la promoción de la salud integral de los niños. Para ello, 2 ingredientes son fundamentales:

01 Monitores motivados y debidamente **formados** para acompañar a los alumnos en la **gestión de sus emociones**, y capaces de crear una atmósfera amigable y de confianza.

02 La **participación** de los niños como figuras activas dentro de nuestro nuevo proyecto de comedor, como **promotores y transmisores** de las nuevas condiciones de funcionamiento entre su grupo de iguales.

En este apartado presentaremos de qué manera las **actividades lúdico-educativas** en el patio se adaptarán a esta nueva realidad, y se podrán llevar a cabo de manera segura por los equipos de monitoraje. Para más detalles, ver anexo *Dosier de Actividades*.

B. ÁMBITOS DE ACTUACIÓN

Nuestro objetivo para el primer trimestre del curso 2021-21 (o en función de cómo evolucione la pandemia) será el de incidir en **3 ámbitos principales**:

Autocuidado (salud e higiene)

Promovemos la adquisición de hábitos de higiene por parte de nuestros comensales, por medio de diferentes prácticas con las que los pequeños se concienciarán de la importancia de la higiene bucal y sobre todo el **lavado riguroso y sistemático de las manos.**

Convivencia en el comedor y patio

Educamos en la **actitud tranquila y ordenada** de los alumnos, promoviendo las normas establecidas de **circulación, turnos y comportamiento** durante las comidas. Todo ello a través de dinámicas sencillas y fáciles de fijar.

Gestión emocional

Es importante que los niños sepan que pueden contar con **el apoyo del equipo de monitores** para sobrellevar la situación anormal que estamos viviendo. La **educación emocional** es el punto de partida para enseñarles a identificar, expresar y gestionar lo que sienten.

C. ¿CÓMO SERÁN NUESTRAS ACTIVIDADES?

8 PUNTOS QUE TENDREMOS EN CUENTA

Destacamos las principales características que deberán cumplir las **actividades** y demás **dinámicas** que llevaremos a cabo en el comedor y patio:

01 Desarrollaremos actividades que posibiliten jugar juntos, pero **guardando las distancias**. Para garantizar más fácilmente el distanciamiento social y en **coordinación con el centro**, sería importante poder contar con más instalaciones (espacios internos y externos) para hacer las actividades.

02 Debemos **priorizar las actividades que se puedan realizar en espacios abiertos.** En el caso de solo disponer de espacios cerrados (aulas, biblioteca, aulas, etc.), es importante que sea un lugar que cuente con una **ventilación** adecuada.

03 Se recomienda que los grupos reducidos de niños/as sean **estables**, y que cuenten siempre con el **mismo/a monitor/a** para las actividades. En caso de detección de un niño/a con sintomatología compatible, este funcionamiento permite un rápido aislamiento de las personas de contacto y una trazabilidad en caso de posibles contagios.

04 Para evitar aglomeraciones es aconsejable disponer de espacios alternativos cercanos al lugar de realización de la actividad para **descongestionar los accesos**.

05 Planificaremos actividades que no contemplan el **intercambio de ningún tipo de material** entre los alumnos. En el caso de los materiales de apoyo para circuitos de psicomotricidad (conos, aros), habrá que **desinfectarlos** después de la actividad.

06 Las **Jornadas Gastronómicas** podrán celebrarse con música pero sin elementos decorativos en el comedor, disfraces o cualquier otro tipo de adorno.

07 Dentro del comedor, no habrá murales decorativos ni otras piezas que los niños puedan llegar a tocar. Priorizaremos los **carteles de señalización** para los puntos críticos del flujo (recogida de bandejas, entra y salida, zona alergias e intolerancias, etc.).

08 Las actividades se adaptarán a aquellos **alumnos con necesidades educativas especiales** por medio de propuestas adecuadas a su nivel de desarrollo cognitivo y apoyadas, si fuera necesario, con el uso de pictogramas o cualquier otra herramienta requerida.

D. FORMACIÓN DE MONITORES

Para el correcto desarrollo de las actividades, necesitamos un equipo de monitores/as **cohesionados, implicados, atentos y debidamente formados** para hacer frente al nuevo modelo de comedor. Para ello, nuestros monitores/as cumplirán con el siguiente recorrido formativo:

- **Píldora formativa online COVID-19: *El rol del equipo de monitoraje*.** En este nuevo contexto, es muy importante que los/as monitores/as sean capaces de transmitir a los/as alumnos/as de manera clara y tranquila las correctas conductas higiénicas (lavado de manos, evitar tocarse la cara), distanciamiento social y demás medidas preventivas **sin crear actitudes fóbicas**. Esta formación tiene como objetivo:
  - Ofrecer herramientas que puedan ayudar a los/as niños/as a **gestionar las emociones e inquietudes** acumuladas durante esos meses, dentro del proceso de aprendizaje de las nuevas rutinas.
  - Ayudar a los/as monitores/as a lidiar de manera positiva con la **asignación de nuevas responsabilidades** dentro del protocolo de funcionamiento del comedor, para que puedan sobrellevar las potenciales situaciones de estrés de la mejor manera posible.
- **Protocolo de funcionamiento** relativo a las normativas para cada una de las etapas del servicio de comedor.
- **Medidas preventivas de higiene** y protección contra el coronavirus.
- **Dosier de Actividades** con una serie de propuestas de actividades pensadas para el comedor, patio y zonas comunes, considerando la importancia que tiene el **componente lúdico** a la hora de reforzar las medidas de prevención dentro del nuevo contexto normativo-organizativo del tiempo de mediodía.

GRACIAS

serunion educa