

PROTOCOLO COVID-19: PARA CAFETERÍA FUENTE NUEVA

CURSO 2020/21

1º DEL PERSONAL DE CAFETERÍA Y SUS INSTALACIONES:

1.A Los trabajadores de cafetería, en cumplimiento con la legislación vigente utilizaremos mascarillas, cubriendo nariz y boca durante todo el tiempo de trabajo, así como desinfección de manos constante con jabón y gel hidroalcohólico. Además de la utilización de guantes de látex de usar y tirar para tareas específicas dentro de la elaboración de alimentos, no utilizándolos jamás para más de una elaboración.

1.B Todas las instalaciones de la cafetería serán desinfectadas con virucidas y desinfectantes específicos cada día. En el caso de las mesas, sillas serán desinfectadas después de cada uso, bien por parte del cliente o del personal de la cafetería si ello le fuese posible en el momento.

1.C Así como un estricto protocolo a la hora de cobrar en efectivo para que nunca se maneje dinero antes de la manipulación de alimentos.

En un sistema que explicamos en el punto 3º. El trabajador 1º Desinfecta manos y lugar de trabajo, 2º Elabora pedido 3º Lo entrega y cobra el pedido, 4º vuelve a desinfectar mano y lugar de trabajo.

1.D Para el desempeño de esta tarea se facilitarán los materiales necesarios en cada una de las mesas de cafetería.

Así como carteles abundantes para que el cliente esté familiarizado con esta normativa desde el principio.

2º SOBRE LA VENTA AL ALUMNADO

2.A Por cuestiones de espacio se prohíbe la entrada al alumnado al espacio de cafetería. En su lugar se habilitarán dos puntos de venta exteriores:

1. La ventana junto a la puerta principal del patio y 2. la puerta trasera que hay junto a la salida de emergencias próxima al auditorio.

Allí se organizarán los alumnos por colas de espera manteniendo la distancia de seguridad de 1´5m. y el personal de cafetería atenderá por orden a un alumno a la vez.

2.B Para agilizar la venta se simplificará la oferta a los productos a los más populares, incluyendo claro esta: la oferta de 4 tipos de bocadillos, agua y zumos.

2.C Todos los productos se venderán debidamente empaquetados y en el caso de los bocadillos, además de envueltos debidamente son calentados a una temperatura superior a 100 grados.

2.D Los puntos de venta exteriores contarán con una mampara transparente a la altura de la cara aislando al trabajador del alumno.

2.E Gel hidroalcohólico y una bandeja de plástico para recibir el efectivo sin necesidad de manipularlo con las manos, en caso q el importe sea exacto.

3 ° SOBRE LA VENTA AL PROFESORADO Y OTROS TRABAJADORES DEL CENTRO

3.A Podrán utilizar todo el espacio de la cafetería, a fin de que dispongan de espacio suficiente como para mantener la distancia de seguridad entre clientes.

3.B Los asientos estarán limitados y colocados previamente a 1`5 metros de distancia y los clientes que ocupen los asientos no deberán cambiar la disposición de mobiliario.

3.C No tendrán permitido el uso de la barra de cafetería para consumo.

3.D Desde que lleguen a cafetería permanecerán sentados y se les atenderá desde sus asientos. El trabajador llevará el pedido a la mesa del cliente y cobrará el importe de la consumición tras haberla servido utilizando bandejas específicas para ello.

3.E El tomate triturado, mantequilla, mantecas etc... Se servirá en envases individuales de plástico y cerrados.

3.F Una vez que el cliente abandone su asiento para abandonar la cafetería el trabajador desinfectará la mesa y asiento, si le fuere imposible hacerlo, la desinfectará el propio cliente utilizando el material dispuesto en cada mesa.

3.G Se facilitarán por parte de cafetería los carteles explicativos necesarios para que la venta al alumnado transcurra de forma eficaz, limpia, ordenada y manteniendo la distancia de seguridad.

Reciba un cordial saludo,

Eloy García Muñoz, gerente de Cafetería Fuente Nueva