



“A tres cosas hay que atender en la educación de los niños: al cuerpo, a la mente y al corazón” San Faustino Míguez

Queridas familias,

Vivimos un período de escasas certezas, pero desde el Colegio hemos trabajado y establecido diferentes protocolos encaminados a restablecer la enseñanza presencial a partir de septiembre. Uno de los servicios esenciales para conciliar la vida familiar es **el Servicio de Comedor**.

En estrecha colaboración con GASTRONOMIC, empresa con la que tenemos contratado este servicio, se han definido exhaustivamente los procesos a seguir para que alimentarse en el Colegio a partir del primer día de clase sea una opción cómoda, segura y responsable. GASTRONOMIC dispone de la certificación **“Protección frente al COVID-19” de AENOR**, que recoge las correctas medidas higiénicas y de funcionamiento para verificar un servicio seguro.

Se ha formado a todo el personal en las medidas higiénicas y de seguridad adecuadas frente a COVID-19. Se verificará la temperatura de aclarado de los lavavajillas, para asegurar la **correcta desinfección** de menaje y utensilios y se desinfectarán las zonas de uso antes y después de cada turno, sin posibilidad de mezclarse alumnos de un turno y otro.

Hemos definido **aforos, separaciones y flujos de circulación** de usuarios, tanto en grupos burbuja como en alumnado individual.

Pasamos a enumeraros algunas de las medidas que se tomarán mientras persista esta situación de excepcionalidad sanitaria:

- Se van a tener en cuenta los grupos de convivencia desde su salida de la clase hasta la entrada de comedor y después de comer, haciendo horarios de comidas escalonados y ocupando siempre los mismos sitios en el comedor.
- Se dispondrá de dispensadores de Gel Hidroalcohólico en todas las estancias del servicio del comedor y se inculcará el lavado de manos antes de la entrada al comedor y salidas.
- No van a poder hacer uso de ningún servicio común, como puede ser la recogida del pan, los cubiertos, las jarras de agua, será un adulto quien se encargue de proporcionarlo.
- El flujo de los comedores estará señalizado de tal forma que no haya cruces entre alumnos de diferentes grupos y turnos. Siempre habrá monitores o encargados adultos que indicarán en qué momento tienen que entrar, salir... respetando las distancias de seguridad.
- Entre cada turno, GASTRONOMIC tendrá el tiempo suficiente para la desinfección y preparación del siguiente turno.
- GASTRONOMIC, garantizará la desinfección de todo el menaje utilizado para la alimentación de los niños, con productos de calidad y temperaturas testadas seguras.
- Habrá una vigilancia constante por parte de los monitores, tanto dentro como fuera del comedor, para garantizar una buena convivencia respetando los grupos.



Colegio Plurilingüe
Padre Míguez

Calasancias Vigo

CIRCULAR A FAMILIAS SERVICIO COMEDOR 2020-2021

Curso: 2020/21

Fecha: 9/09/2020



“A tres cosas hay que atender en la educación de los niños: al cuerpo, a la mente y al corazón” San Faustino Míguez

- Siempre habrá un equipo pendiente de los niños, que por causas ajenas a los protocolos puedan tardar más en las comidas o sentirse indispuestos.
- Los patios estarán diferenciados por edades y cursos para mantener los grupos.
- El monitor/a asignado a un grupo estará en todo momento con ese grupo tanto en comedor como en el patio, respetando grupos estables.

Queremos transmitirles tranquilidad y el compromiso de que durante el servicio de comedor se aplicará el mismo seguimiento que en las aulas y se implementarán, en todo momento, las instrucciones determinadas en el protocolo de adaptación al contexto COVID19 en los centros de enseñanza no universitaria de Galicia para el curso 2020-2021, adaptando a las actualizaciones existentes que se vayan publicando.

Agradecemos su confianza y somos conscientes de sus preocupaciones por la vuelta al cole tan atípica que nos toca vivir, pero todos juntos haremos que sea educativa y sanitariamente viable.