



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

PROTOCOLO DE USO DE COMEDORES EN HORARIO DE COLACIÓN POR PARTE DE FUNCIONARIOS

ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL DIEGO DE ALMEYDA 2021

CONTROL DE DOCUMENTOS			
	ELABORADO	REVISADO	APROBADO
NOMBRE	Jorge Cortes Campusano.	Marcelo Andueza N.	Pamela Antinao
CARGO	Prevencionista de Riesgos	Encargado de convivencia escolar	Directora
FECHA	17 de Marzo 2021	29 de Marzo 2021	29 de Marzo 2021
FIRMA			



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

1.- ANTECEDENTES

El coronavirus se transmite en la mayoría de los casos a través de grandes gotas espiradas, en este caso por los enfermos de COVID – 19, y por contacto directo. Actualmente, no hay claridad respecto al tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad de SARS-CoV 2 (coronavirus causante de COVID - 19) en el medio ambiente. Sin embargo, se estima que el virus puede sobrevivir varios días en diversas superficies y a diversas condiciones de temperatura y humedad, debido a esto las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus por personas portadoras o enfermas deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos efectivos contra los coronavirus. Por supuesto, es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados.

2.- OBJETIVO

Estandarizar las medidas preventivas para funcionarios del Colegio Diego de Almeida durante el horario de colación en los comedores habilitados para el consumo de alimentos en el establecimiento.

3.- PROCEDIMIENTO DE USO DE COMEDORES DEL ESTABLECIMIENTO

3.1 Antes de ingresar:

- El ingreso al comedor principal será por la puerta que está ubicada al lado del sector de la cocina del comedor.
- El ingreso al comedor del sector técnico profesional se realizará por su entrada principal.
- Todas las personas que ingresan a los comedores deben contar con su mascarilla y aplicarse alcohol gel o desinfectante. También deberán poner sus pies en el pediluvio ubicado en el piso.
- El comedor principal será utilizado de forma diferida en los siguientes horarios.

Desde 12:00 a 12:30 horas.

En este horario el comedor del colegio será utilizado por inspectores, auxiliares de aseo y personal administrativo según su jornada laboral.



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

Desde 12:30 a 12:45 horas.

En este horario se procederá a realizar sanitización del comedor principal por parte de un grupo de auxiliares.

Desde 12:45 a 13:30 horas.

En este espacio estarán disponibles el comedor principal y el comedor ubicado en el sector técnico profesional para los docentes y asistentes del aula del establecimiento.

Por la tarde

Desde 13:30 a 13:45 horas:

En este horario se procederá a realizar sanitización del comedor principal por parte de un grupo de auxiliares.

Desde 13:45 a 14:15 horas

En este horario el comedor del colegio será utilizado por inspectores, auxiliares de aseo y personal administrativo, según su jornada laboral.

Desde 14:15 a 14:30 horas

En este horario se procederá a realizar sanitización del comedor principal por parte de un grupo de auxiliares

- Se sugiere que cada funcionario lleve su almuerzo colación en termo térmico.

3.2 Durante el almuerzo:

- Los funcionarios deben respetar y utilizar las zonas habilitadas del comedor para cumplir con el distanciamiento social requerido.
- En todas las zonas habilitadas para el consumo de alimentos, habrá una señalética de color verde y rojo. La finalidad de esta señalética es que el funcionario que ocupe un lugar habilitado posteriormente, presente la señalética en su lado rojo para que sea visible.



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

- Todo funcionario que haga uso de los comedores durante el horario de colación, deberá quitarse la mascarilla solamente para consumir los alimentos en el lugar seleccionado.
- El trabajador, no podrá dialogar si no está utilizando la mascarilla.
- Cada funcionario se debe hacer cargo de guardar su mascarilla personal, esta debe quedar guardada, no encima de la mesa.
- La mascarilla del trabajador debe ser mantenida en una bolsa, la cual estará evitando que los agentes biológicos presentes en las mascarillas no sean expulsados, en el ambiente del comedor.
- Cada vez que un funcionario use el horno microondas del establecimiento, este deberá ser desinfectado por si mismo antes y después de utilizarlo.

3.3 Salida del comedor

- Una vez que el funcionario haya terminado de consumir sus alimentos, este deberá utilizar nuevamente su mascarilla, guardar todos sus utensilios, resguardar que la señalética sobre la mesa quede indicando en rojo, y retirarse por la segunda puerta del comedor principal (lado izquierdo, frente a bebederos). En el caso del comedor ubicado en el sector técnico profesional, la salida deberá realizarse por la puerta posterior, que da con la cancha techada del establecimiento educacional.

4.- HORARIO DE DESAYUNO DURANTE LA JORNADA LABORAL

- El comedor principal y el del sector técnico profesional del colegio estarán disponibles, en los horarios de recreo, para que los funcionarios que lo deseen puedan acceder a agua caliente, y consumir alimentos en ellos.
- Todos los funcionarios deben respetar y poner en práctica el protocolo de uso de comedor considerado en este documento.

5.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA

5.1 cocina

- Jabón
- Dispensador de jabón



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

- Papel secante enrodillos
- Dispensador de papel secante enrodillos
- Paños de limpieza
- Envases vacíos para realizar diluciones de productos de limpieza y desinfección productos desinfectantes
- Alcohol Gel
- Dispensador de Alcohol Gel
- Alcohol etílico 70% (para limpieza de artículos electrónicos: computadores, teclados, etc.)
- Otros desinfectantes según especificaciones protocolo COVID-19, MINSAL

5.2 Usuarios

- Alcohol Gel
- Dispensador de Alcohol Gel

6.- ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL (personal cocina)

- Mascarillas.
- Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables, resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos).
- Traje Tyvek para el personal de aseo.
- Pechera desechable o reutilizable para el personal de aseo.
- Cofia (Personal manipulador de alimentos).
- Delantal para las damas y cotona para los varones (personal manipulador de alimentos).
- Botas antideslizantes (Personal manipulador de alimentos).
- Botiquín básico: termómetros, gasa esterilizada, apósitos, tijeras, cinta adhesiva, guantes quirúrgicos, mascarillas, alcohol gel, vendas, tela en triángulos para hacer diferentes tipos de vendajes, parches curita.



Código: PROT-003

Emisión: Marzo de 2021

Revisión: Marzo de 2021

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN FRENTE AL COVID-19

DIFUSIÓN DE PROTOCOLO

- Acuso recepción conforme del presente protocolo "USO DE COMEDORES EN HORARIO DE COLACIÓN POR PARTE DE FUNCIONARIOS" establecido por Establecimiento Diego De Almeida.

N°	NOMBRE	RUT	FIRMA
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
NOMBRE DE QUIEN EXPONE:		FIRMA:	
CARGO:		FECHA:	