

## PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y NUEVA ORGANIZACIÓN PARA EL USO DE LA CAFETERÍA

En vista de la próxima apertura de la cafetería este viernes 11 de Septiembre, se ha planteado un **protocolo de seguridad** que incluye un conjunto de medidas tanto a nivel organizativo como a nivel higiénico sanitario. El objetivo es garantizar un servicio ágil y ordenado, cumpliendo por encima de todo las medidas de seguridad que dicta la normativa e implementando todas aquellas adicionales que se consideren necesarias para evitar cualquier riesgo de contagio.

Las medidas propuestas son las siguientes:

### GENERALES

- Uso obligatorio y adecuado de mascarilla, excepto en el momento de comer o beber una vez sentados.
- Uso de Jabón hidro-alcoholico obligatorio que será facilitado a la entrada de la cafetería.
- Ventilación constante de la sala (puertas abiertas que dan al patio, Ventana abierta de la barra, etc.).
- Desinfección diaria y constante de la cafetería (después de cada uso del mobiliario, zona de la barra, etc.).
- Prohibido el tránsito por la cafetería si no es para consumir, evitando movimiento de gente innecesario.
- La consumición se deberá abonar en el momento para minimizar los movimientos dentro de la cafetería y evitar que se incumpla la distancia de seguridad.
- Sólo podrán sentarse dos personas por mesa respetando la distancia de seguridad.

### RECREO

- Para poder atender a los **alumnos en el recreo** se ha organizado el acceso a la cafetería de la siguiente manera: Se accederá a la cafetería por la puerta del patio, en el cual estarán marcados los espacios donde podrán esperar los alumnos cuando hacen fila (fila única), con una separación de 1,5 metros. Una vez que lleguen a la barra esta se ha dividido en cuatro espacios donde los alumnos serán atendidos (1 alumno por espacio). Una vez que tengan el producto que han comprado, saldrán por la puerta de salida que da al hall del instituto y posteriormente al patio. Se ha organizado de tal manera que todo fluya de forma unidireccional, sin que haya cruces de personas ni que pueda haber posibilidad de aglomeración o de incumplimiento de la distancia de seguridad.
- Todo se ha señalizado de forma clara para que no haya dudas (puertas de entrada y salida, espacios en el suelo, flechas direccionales, etc.).

- Los productos ofertados durante el recreo estarán expuestos en la barra, siempre conservados debidamente tanto en vitrina, como refrigerador o en mesa caliente si requiere de calor el producto.

## COMIDAS

- Se van a organizar tres turnos de comidas para poder atender de forma escalonada y evitando situaciones de aglomeración. Los horarios son a las **13:30, 14:30 y 15:30**.
- Para poder quedarse a comer en la cafetería es estrictamente necesario reservar en uno de los horarios indicados. Para ello los alumnos podrán consultar la carta de productos en las cristaleras de la cafetería que dan al patio o en la página web.
- PROCEDIMIENTO PARA APUNTARSE: El procedimiento para apuntarse a comer se va a poder llevar a cabo de dos formas. Por un lado se van a facilitar hojas individuales, donde el que lo desee escribirá su reserva y lo depositará en un buzón que facilitaremos en la propia cafetería. Por otro lado se va a facilitar en los próximos días un número de teléfono a través del cual se podrá reservar mediante Whatsapp. Tanto en uno como otro sistema de reserva la información que debe aparecer es la siguiente: NOMBRE Y APELLIDOS, PRODUCTO/S A RESERVAR, ALUMNO O PROFESOR, CLASE A LA QUE SE PERTENECE (SI ES ALUMNO), DÍA DE RESERVA, HORA, SI ES PARA LLEVAR O CONSUMIR EN CAFETERÍA, ALERGIAS. El límite de tiempo para apuntarse es hasta las 11:45 de la mañana, incluyendo el mismo día en el que quieren reservar. (*ejemplo: Si quisieran quedarse el lunes 14 podrían reservar hasta el mismo lunes 14 máximo a las 11:45 horas*).
- Durante la comida sólo se podrán sentar juntos 2 comensales por mesa, y orientados en la misma dirección, y por supuesto manteniendo la distancia de seguridad.
- Se facilitará el encargo de comida para llevar (menú, bocadillos, etc.) indicándolo por parte del cliente en la reserva.