



Plan de Prevención de Riesgo para el regreso seguro a Clases

Protocolo Covid-19
Según el Plan Jurisdiccional
de
la Prov. Bs. As.

ÍNDICE:

1- FUNDAMENTACIÓN.....	1
2- OBJETIVOS.....	1
3- ETAPAS Y MODELOS.....	2
¿Qué es la enfermedad por Coronavirus?.....	3
4- PAUTAS OBLIGATORIAS.....	4
4.1- ORGANIZACIONALES.....	4
Horarios de entrada y salida.....	5
Jornadas de clases presenciales reducidas.....	5
Bloques de Enseñanza.....	5
Tiempo de descanso e higiene personal.....	5
Continuidad Pedagógica no presencial.....	6
4.2- MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL, INFRAESTRUCTURA, HIGIENE Y	
LIMPIEZA.....	6
Ingreso al establecimiento educativo.....	7
Ingreso y retiro de estudiantes de la escuela.....	8
INGRESO DE NIVEL SECUNDARIO.....	10
INGRESO DE MATERNAL.....	11
INGRESO DE NIVEL PRIMARIO.....	12
INGRESO DE JARDÍN.....	13
INGRESO DE PERSONAL DOCENTE Y NO DOCENTE.....	14
INGRESO DE ALUMNOS.....	14
Elementos de cuidado personal.....	15
Distribución y distanciamiento en las aulas.....	16
Sanitarios (BAÑOS).....	17
Higiene personal.....	18
Agua e infraestructura adecuada.....	18

Limpieza, Desinfección y Ventilación.....	18
Contacto físico y manipulación de útiles y objetos.....	19
Uso de patios y sectores de juego.....	19
Puertas de ingreso y acceso a los espacios de la escuela.....	19
Uso de ascensores.....	20
Colaciones y consumo de alimentos en la escuela.....	21
ACTIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARIAS.....	21
Salón de Informática.....	21
Educación Física.....	21
4.3- ACTUACIÓN ANTE CASO SOSPECHOSO O CONFIRMADO DE COVID-19.....	23
4.4- OTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.....	25
Administración propiamente dicha.....	25
Otros administrativos.....	25
Personal de Maestranza.....	25
Personal de Seguridad.....	26
4.5- SERVICIOS TERCERIZADOS.....	27
LIMPIEZA.....	27
TRANSPORTE.....	27
VENTA DE UNIFORMES.....	27
LIBRERÍA.....	28
SERVICIO DE COMEDOR.....	28
ANEXO 1 (Limpieza).....	29
ANEXO 2 (Transporte).....	39
ANEXO 3 (Servicio de Comedor).....	41

1- FUNDAMENTACIÓN:

El Colegio Grilli Canning conformado por Nivel Inicial (DIEGEP 6254), Nivel Primario (DIEGEP 6040) y Nivel Secundario (DIEGEP 6491), bilingüe oficial en sus tres niveles, establece el presente Protocolo de Emergencia Sanitaria en cumplimiento de las Resoluciones 364/20 y 370/20 del Consejo Federal de Educación y la Resolución 65/20 y el "Plan Jurisdiccional para el regreso seguro a clases" de la Provincia de Buenos Aires.

El plan de acción diseñado por el Colegio se basa en los protocolos oficiales y está orientado a proteger la seguridad y la salud de nuestra comunidad educativa, contemplando las características y el contexto de nuestros estudiantes, familias y colaboradores.

La nueva normalidad lleva a realizar las modificaciones tendientes a minimizar la propagación del virus COVID-19 en virtud de reanudar las actividades de la institución sin perjuicio de dificultar el objetivo principal del establecimiento educativo.

La evolución de la pandemia es muy dinámica y constantemente surgen nuevas evidencias que pueden modificar las decisiones. Los indicadores y el monitoreo permanente e integral de los mismos son una herramienta que permite orientar a los directivos en la toma de decisiones dinámicas.

Es necesario tener en cuenta que, si bien el Equipo de Gestión del Colegio viene trabajando sostenidamente en este protocolo, al tratarse de una situación nueva y cambiante, pueden surgir emergentes que nos lleven a realizar ajustes que serán informados a las familias en tiempo y forma.

2- OBJETIVOS:

- Brindar información detallada del Protocolo de Emergencia Sanitaria realizado por el Colegio Grilli Canning, en el marco del retorno a clases presenciales en sus diversas modalidades posibles según lo establezcan las autoridades de la provincia de Buenos Aires,
- Garantizar el cumplimiento de las medidas sanitarias oficiales dispuestas para cuidar la salud de todos, mientras continuamos ofreciendo nuestra propuesta educativa para los estudiantes de todos los niveles.



- Organizar el funcionamiento de nuestro Colegio en las diversas situaciones para optimizar recursos y posibilidades que favorezcan los procesos de aprendizaje de los estudiantes de todos los niveles.

3- ETAPAS Y MODELOS:

El regreso a clases presenciales se realizará de manera progresiva, en etapas, en el momento y en los distritos que disponga el Gobierno de la provincia de Buenos Aires de acuerdo con la evaluación de riesgo epidemiológico que realicen las autoridades sanitarias y educativas competentes. Dicha evaluación se realizará a partir de las orientaciones del "Marco de análisis y evaluación de riesgo para el desarrollo de actividades presenciales y revinculación en las escuelas en el contexto de Covid-19" y de los criterios sanitarios elaborados por la propia jurisdicción para atender las particularidades de las situaciones epidemiológicas de cada distrito desde una perspectiva regional, que contemple la intensidad de la transmisión zonal y la respuesta del sistema de salud. Las escuelas de los distritos cuyas condiciones epidemiológicas no estén dadas para el regreso a las clases presenciales continuarán con las actividades de continuidad pedagógica bajo la modalidad no presencial (virtual o remota).

La Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE) establece una serie de etapas y modelos para orientar la vuelta a clases presenciales en los diversos distritos de la provincia:

- ETAPA 1: Presencialidad de estudiantes cuya continuidad pedagógica presente dificultades (no sostiene la comunicación cotidiana con la escuela, baja o nula devolución de tareas, etc.). Se limitará a un máximo de 10 estudiantes por grupo. A cumplir según lo autorizado por las autoridades provinciales.
- ETAPA 2: Vuelta gradual de la totalidad de los estudiantes a partir de los modelos de presencialidad mínima, semipresencialidad o presencialidad completa. Se divide cada sección en dos grupos (cuya composición no variará) según las dimensiones del aula con un máximo de 15 estudiantes.

El presente Protocolo contempla su aplicación para los diversos modelos de regreso siendo el Plan de Prevención de Riesgo marco, pudiendo incorporar notas y anexos en función de las modificaciones que vaya teniendo la normativa vigente.

En caso que las autoridades permitan los actos de colación, los mismos también contarán con una planificación y plan de riesgo (protocolo) aparte.

El proyecto institucional implica el Plan de Continuidad Pedagógica y el Plan de Prevención de Riesgo (Protocolo) que se presentará a Inspección General. Los correspondientes a cada etapa junto con su correspondiente planificación serán un desprendimiento del proyecto marco y se presentará a medida que las autoridades competentes las vayan autorizando en función de los cursos por nivel que se incorporen o en su defecto, los que los equipos directivos consideren hasta lograr el funcionamiento pleno de ambas jornadas con el sostenimiento de todas las medidas sanitarias.

¿QUÉ ES LA ENFERMEDAD POR CORONAVIRUS?

Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades en animales y en personas. En los seres humanos pueden causar infecciones respiratorias que van desde un resfrío común hasta enfermedades más graves. Actualmente, nos encontramos ante una pandemia (epidemia que se propaga a escala mundial) por un nuevo coronavirus, Sars-CoV-2, que fue descubierto recientemente y causa la enfermedad por coronavirus Covid-19.

La duración de la enfermedad varía de persona a persona. Los síntomas leves en una persona sin enfermedades preexistentes pueden desaparecer solos en unos pocos días, generalmente alrededor de una semana. Similar a la gripe, la recuperación de una persona con otros problemas de salud en curso, como una afección respiratoria, puede llevar semanas y, en casos graves, complicarse o ser potencialmente fatal.

Los síntomas de Covid-19 y la gripe son generalmente muy similares. Ambos causan fiebre y síntomas respiratorios, que pueden variar de leves a graves y a veces ser fatales. Los síntomas de la Covid-19 son fiebre de 37.5°C, tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, cefalea, diarrea y/o vómitos o pérdida brusca de gusto u olfato.

El Covid-19 se transmite de una persona a otra a través de las gotas procedentes de la nariz o la boca que salen despedidas cuando la persona infectada tose, estornuda o habla, por contacto con manos, superficies u objetos contaminados con el virus por dichas secreciones. Por eso es importante mantener distanciamiento social, tomar las precauciones de higiene y cumplir con las indicaciones del presente Protocolo.

Los métodos preventivos y de bioseguridad serán un paliativo fundamental para la prevención de la propagación de la enfermedad.



4- PAUTAS OBLIGATORIAS:

Las autoridades institucionales asumen el compromiso de preparar el establecimiento educativo, su limpieza y desinfección y garantizar todos los medios y mecanismos para reducir el riesgo de transmisión durante el tiempo de permanencia en la escuela.

Se comunicará al personal y a las familias cuáles son las medidas adoptadas para el regreso a clases de forma segura, determinando horarios, grupos de los diferentes niveles que concurrirán y todo lo referente a la organización del retorno de los alumnos.

Los primeros en regresar a la escuela serán los equipos de dirección, docentes y auxiliares.

El personal docente y no docente del establecimiento deberá cumplir con los lineamientos determinados por la autoridad.

El personal directivo y docente será fundamental para el control y comunicación continua con los alumnos sobre las sintomatologías de la enfermedad como también para lograr el cumplimiento de las normas establecidas dentro del aula, el distanciamiento, la higiene regular y la utilización del tapaboca nariz.

Deberá evitar, en la nueva presencialidad y tras los días posteriores al inicio de las actividades, que se dejen de cumplir las obligaciones, que son fundamentales para minimizar el riesgo de contagio de la enfermedad.

Por último, se incorporarán los estudiantes gradualmente y en función de las etapas que autoricen las autoridades provinciales, teniendo en cuenta las pautas obligatorias y orientativas para la vuelta a las clases presenciales.

4.1- ORGANIZACIONALES:

Grupos reducidos con distanciamiento social.

La institución dividirá las secciones de estudiantes en tantos subgrupos como sean necesarios hasta cubrir el cumplimiento del distanciamiento prescripto por la autoridad sanitaria (2 metros en espacios comunes y 1,5 metros en el aula).

En el caso de nivel Inicial, de acuerdo al Protocolo aprobado por el Consejo Federal de Educación, se mantendrá una distancia de 2 metros en el aula entre estudiantes y docentes, la misma podrá variar si llegara modificarse la norma vigente.

Horarios de entrada y salida.

El Colegio Grilli Canning se encuentra emplazado en una zona de countries y barrios privados siendo el traslado de los estudiantes en vehículos particulares junto a sus padres y en un bajo porcentaje utilizando servicio de combi, evitando el uso del transporte público.

De igual manera ocurre con el personal docente quienes en menor proporción utilizan transporte público disponiendo la institución de un micro particular para acercarlos desde la estación de Monte Grande y El Jagüel hasta el establecimiento.

El ingreso y egreso de la escuela será en horarios alternados para los distintos grupos, de modo tal que compartan estos momentos la menor cantidad de personas (estudiantes y familias) y, a su vez, se genere menor concentración de circulación en la vía pública. Los cronogramas de horarios de ingreso se irán modificando a medida que se vaya cambiando de etapa de presencialidad manteniendo informadas a las familias y todo el personal.

Jornadas de clases presenciales reducidas:

Habrà jornada de horarios reducidos para los estudiantes (3 horas y media máximo). Durante la primera etapa, la jornada máxima de estancia en la escuela no podrá ser mayor a 2 horas.

Bloques de enseñanza:

Las clases presenciales se organizarán en bloques de una duración máxima de 90 minutos, separados entre sí por un tiempo de descanso de 15 minutos. En ese lapso deberá realizarse la higiene personal de estudiantes y docentes y la ventilación de los ambientes. En la primera etapa habrá un solo bloque de clases de 90 minutos, sin recreo.

Tiempo de descanso e higiene personal.

Los lugares comunes establecidos para receso o recreo estarán delimitados con demarcación visible a fin de continuar garantizando el distanciamiento social establecido entre alumnos.



Los lugares de recreo estarán diferenciados por niveles y cercanías a sus aulas. En ningún caso el recreo será en simultáneo entre niveles.

Los tiempos escolares entre bloques de enseñanza serán organizados con actividades vinculadas al descanso y a la higiene, procurando que los grupos no compartan el mismo espacio físico en el mismo momento.

Los momentos de descanso se establecerán escalonadamente, según la distribución de los grupos y espacios asignados previamente por el equipo directivo.

Durante esos momentos se deberá:

- a) mantener distanciamiento de 2 metros como mínimo.
- b) usar permanente el tapaboca, cubriendo por completo la nariz, boca y mentón.
- c) evitar contacto físico de todo tipo como besos, abrazos, apretones de manos, puños, entre otros.
- d) evitar compartir juegos, celulares, objetos personales, etc.

Finalizado el descanso, el grupo de estudiantes deberá dirigirse al aula correspondiente siguiendo los accesos establecidos y respetando permanentemente el distanciamiento social.

Continuidad pedagógica no presencial:

Se permanece garantizando la continuidad pedagógica de los estudiantes que no puedan asistir a la escuela por formar parte de grupos de riesgo y/o que no hayan sido convocados durante la primera etapa.

4.2- MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL, INFRAESTRUCTURA, HIGIENE Y LIMPIEZA.

Ingreso al establecimiento educativo:

El personal de la escuela debe tener vigente el permiso de la aplicación CUIDAR y los estudiantes deben llevar, en su cuaderno o carpeta, una Declaración Jurada firmada por la persona adulta responsable en la que se deje constancia que se encuentra en condiciones de asistir al establecimiento educativo. Dicha declaración será válida por 48 horas o por el período de tiempo que estipule la autoridad sanitaria para el aplicativo CUIDAR. Esta documentación podrá controlarse en cualquier momento, de acuerdo a la rutina que establezca la escuela para una mejor organización.

La institución mantendrá informadas a las familias ante cualquier modificación de modos de control al ingreso a medida que las autoridades provinciales vayan permitiendo otras modalidades que simplifiquen el proceso.

La escuela informará a los padres el modelo de DDJJ a presentar.

Declaración Jurada de Salud del alumno:

Temperatura corporal:C°.

Síntomas (marcar lo que corresponda):

Marcada pérdida de olfato de manera repentina: SI/NO;

Marcada pérdida de gusto de manera repentina SI/NO;

Tos: SI/NO;

Dolor de garganta: SI/NO;

Dificultad respiratoria o falta de aire: SI/NO.

Otras condiciones (marcar lo que corresponda): En el hogar hay una persona que sea caso sospechoso o con-firmado de Covid-19: SI/NO.

En el hogar hay alguna persona que viajó a zona de Aspo en los últimos 14 días: SI/NO.

Declaro que el Estudiante no tiene ninguna enfermedad crónica que requiera ser dispensado de la actividad presencial.

Firma del responsable



TODOS LOS INTEGRANTES DEL ESTABLECIMIENTO SERÁN TESTEADOS DE SÍNTOMAS COMPATIBLES CON LA ENFERMEDAD, PREVIO AL INGRESO AL ESTABLECIMIENTO COMPLETANDO PLANILLA DE CONTROL DIARIO.

”Debe tenerse presente que, en caso de temperatura corporal mayor a 37.4° o aparición de dos síntomas, o presencia de un caso sospechoso o confirmado Covid-19 en el hogar, o casos en que un miembro conviviente haya viajado a zonas de Aspo, el estudiante no podrá ingresar al establecimiento o al transporte escolar.”

Asimismo, se efectuará el control de temperatura corporal a quienes ingresen al establecimiento educativo. Sólo quienes tengan temperatura de hasta 37.4°C podrán ingresar al mismo. El Colegio Grilli Canning cuenta con termómetros digitales para dicho control en cada una de las puertas de entrada, asignadas por nivel.

Se prohíbe el ingreso de familiares al establecimiento y se continuará con las reuniones de manera virtual. En caso de ser necesaria la presencia de un familiar en el establecimiento, se realizará con turno previo, cumpliendo con las medidas de distanciamiento social y uso obligatorio de tapaboca.

El control de temperatura y de la aplicación CUIDAR del personal docente y no docente se realizará en el puesto de seguridad de la entrada.

Ingreso y retiro de estudiantes de la escuela:

Hay designados espacios exteriores específicos para cada nivel para que las personas que acompañan a los estudiantes puedan dejarlos y retirarlos. En estos espacios, deberá respetarse en todo momento el distanciamiento social de 2 metros y los adultos serán los responsables de llevar de la mano a los menores que lo requieran y velar porque también mantengan ellos la distancia obligatoria.

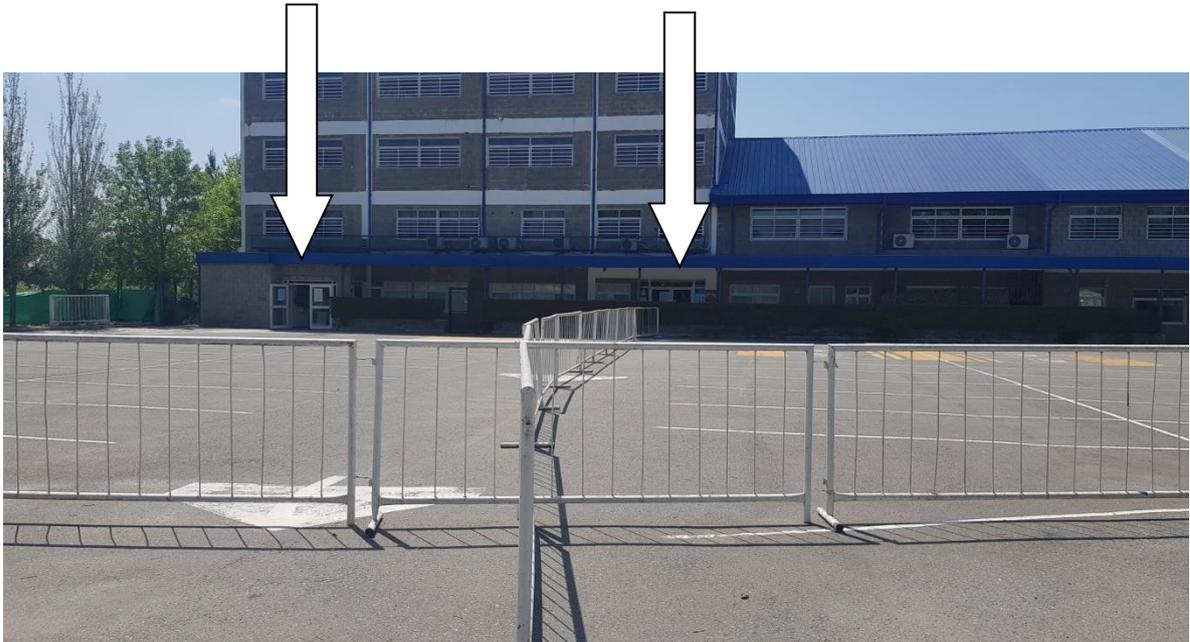
Los espacios comunes de ingreso al establecimiento para cada nivel cuentan con demarcación visible en el piso a fin de garantizar un distanciamiento no menor a 2 mts. entre una familia y otra.

El establecimiento cuenta con tres portones de ingreso los cuales se distribuyen de la siguiente: Mirando de frente al colegio.

El portón del lado izquierdo será utilizado por dos niveles secundario y maternal, el cual a su vez está dividido entre sí por vallas.

INGRESO SECUNDARIO

INGRESO MATERNAL



Portón lado izquierdo 1 Ingreso secundaria.

INGRESO MATERNAL

INGRESO SECUNDARIO



AL

INGRESO DE NIVEL SECUNDARIO:

Demarcación visible en el piso para asegurar el distanciamiento social durante la espera en el ingreso de los alumnos al establecimiento.



AL



INGRESO DE MATERNAL:

Portón lado Izquierdo 2, se utilizará el estacionamiento interno para el ingreso de los padres de maternal junto con sus hijos/as.

En el estacionamiento se encuentra delimitada de forma visible en el piso, la ubicación ordenada y distanciada de espera y circulación.





INGRESO DE NIVEL PRIMARIO:

El portón central será utilizado por el nivel primario el cual se encuentra señalizado con el sentido de circulación y el distanciamiento de espera de los alumnos previo al control de temperatura y sanitización. Los padres deberán dejar a sus hijos/as en el portón de la calle del nivel no pudiendo acompañar a los mismos hasta la puerta del hall de entrada.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J. L.' or similar, located in the bottom right corner of the page.



INGRESO DE JARDÍN:

Será por el portón derecho con puerta al frente del nivel y la demarcación visible en el piso para sostener el distanciamiento social previo al ingreso. Los padres deberán dejar al estudiante en el portón de la calle donde los recibirá personal docente continuando luego los niños por el camino señalizado hasta el ingreso al jardín.

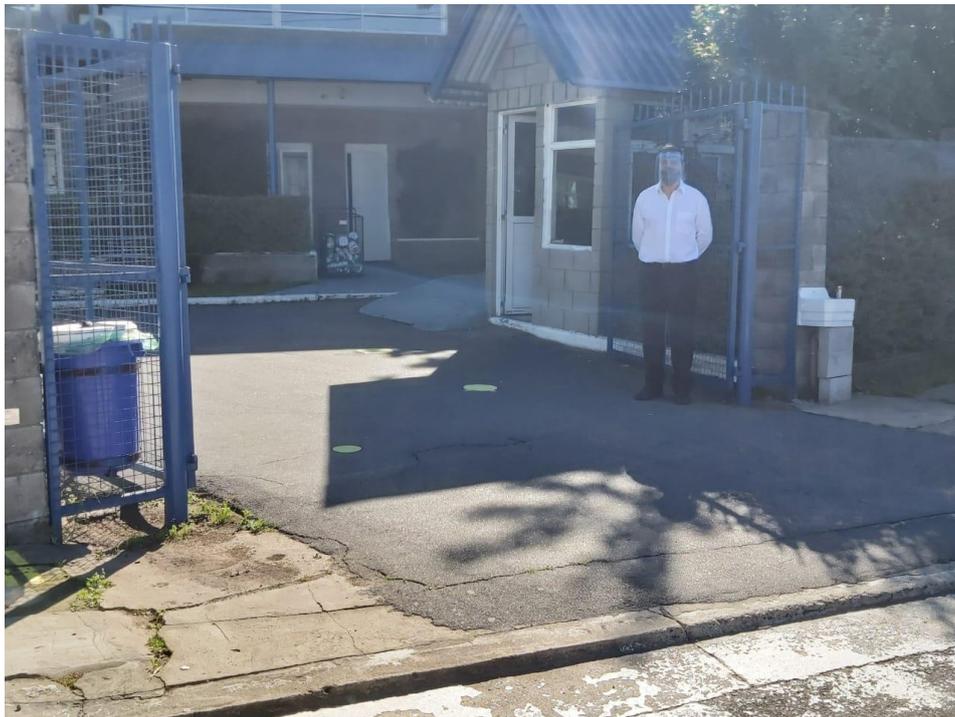
A handwritten signature in black ink, appearing to be "J. L.", located in the bottom right corner of the page.



INGRESO DEL PERSONAL DOCENTE Y NO DOCENTE:

Será por el portón que tiene la garita de seguridad para que el personal de seguridad verifique la aplicación CUIDAR, controle la temperatura y registre en planilla para

luego ingresar por el acceso del nivel que le corresponde a fin de cumplir con la debida sanitización de calzado y manos.

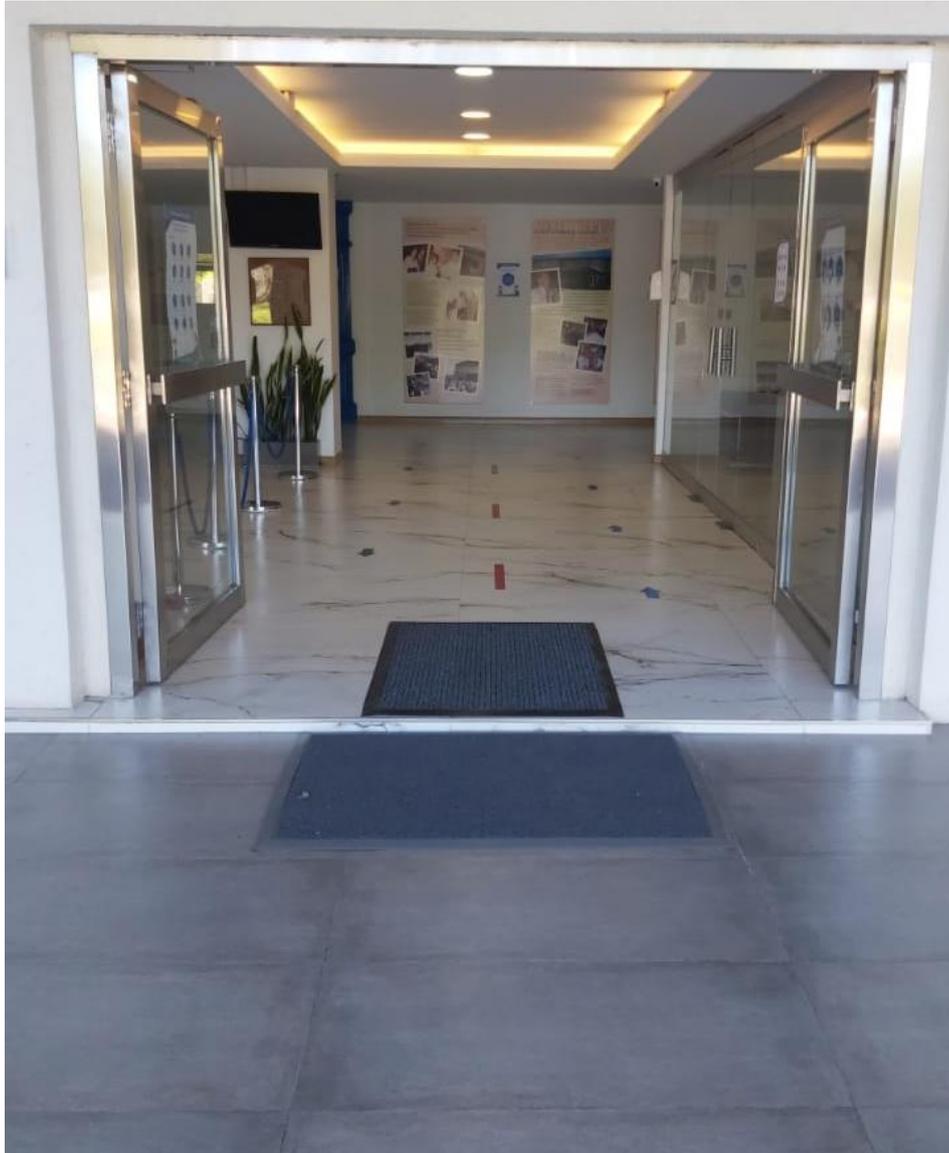


INGRESO DE LOS ALUMNOS:

Se establecerán horarios de ingresos diferenciados para los distintos niveles educativos los cuales serán informados a las familias a medida que se autorice el regreso de cada etapa, a fin de evitar aglomeración de gente y poder controlar la temperatura de los alumnos, el sanitizado del calzado, de las manos y las mochilas previo al ingreso al establecimiento.

El ingreso será directamente al aula asignada, a fin de garantizar la menor aglomeración de alumnos.

En las puertas de ingreso de cada nivel existe una barrera sanitizante para calzado tipo alfombra humectada en lavandina, seguida de otra alfombra seca para evitar caídas por resbalones.



Elementos de cuidado personal:

El uso de tapaboca nariz es **obligatorio durante el tiempo que dure la permanencia en la escuela para la totalidad de los estudiantes desde nivel Primario en adelante.**

Los elementos de protección del personal docente y no docente serán: tapabocas nariz y máscaras faciales de acetato. Los mismos, serán utilizados mientras estén en contacto con alumnos o compartiendo espacios reducidos. En otros momentos, podrán utilizar sólo tapabocas.

Los elementos de cuidado personal son individuales y no deben compartirse.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'J. L.' or similar, located in the bottom right corner of the page.

Distribución y distanciamiento en las aulas:

Se debe reducir los grupos de trabajo en las aulas garantizando que la distancia entre alumno y alumno sea de 1.5 mts. Así mismo, la distancia entre el alumno y el docente debe ser de 2 mts.



Estando en clases, la ventilación debe ser continua, si el clima lo permite las puertas y ventanas de las aulas deben estar abiertas durante toda la jornada.

En caso de no poder mantener puertas y ventanas abiertas por cuestiones climáticas, se debe garantizar la renovación de aire cada 30 minutos durante 5 minutos provocando una corriente de ventilación cruzada.

Se mantendrá permanentemente el distanciamiento social, preventivo y obligatorio dentro y fuera de las aulas.

En caso que sea necesario reducir la distancia social, por ejemplo, con fines pedagógicos, tales como la corrección de tareas y/o la asistencia a un estudiante, debe considerarse que esa situación no supere los 15 (quince) minutos.

La permanencia de varias personas en espacios cerrados y pequeños no debe superar los 15 (quince) minutos.

El ingreso de estudiantes a los sanitarios se hará respetando la distancia social y se procurará que la permanencia allí sea inferior a los 15 (quince) minutos.

Sanitarios (BAÑOS).

El ingreso de estudiantes a los sanitarios se hará respetando la distancia social y se procurará que la permanencia en los mismos sea inferior a los 15 (quince) minutos.

El uso de los baños, en caso de ser posible, solo será en los recesos de las actividades.

Los baños cuentan jabón sanitizante, toallas de manos de papel, alcohol en gel y recipiente para residuos lavables sin tapa para evitar contacto manual.

Las diversas instalaciones sanitarias de cada nivel de la institución tienen de manera clara y visible señalizados los lavatorios y mingitorios a usar, de manera de respetar la distancia de 1,5 mts. Los lugares de espera para el ingreso a los baños están delimitados y señalizados en el exterior de los mismos.

La limpieza y desinfección de los baños será continua durante toda la jornada quedando detallado registro en planilla detrás de las puertas.

En los baños hay cartelería indicativa con la capacidad máxima permitida y cuando dicha capacidad se complete el/la alumno/a deberá esperar fuera del mismo respetando el distanciamiento social de 2 metros.



En estos espacios siempre se deberá permanecer con el tapaboca colocado de manera correcta. La supervisión de los estudiantes para el cumplimiento de esta normativa será organizada por el equipo directivo.

Higiene personal:

El lavado frecuente de manos y/o la limpieza de manos con alcohol en gel o alcohol al 70% deberá realizarse antes de salir de casa, al llegar a la escuela, antes y después de los recreos, antes y después de comer, luego de haber tocado superficies de espacios comunes, antes y después de ir al baño, después de toser, estornudar o limpiarse la nariz.

Se aconseja que los estudiantes, personal docente y no docente que se encuentren en el edificio escolar realicen el lavado de sus manos cada 90 minutos como máximo.

Los estudiantes como docentes frente a cursos higienizarán sus manos al finalizar cada bloque de clases.

A lo largo de los pasillos de la institución, en el hall de entrada, en cada ambiente de uso común y las aulas, se cuenta con dispensadores de alcohol en gel antibacterial o alcohol líquido al 70%.

KIT DE HIGIENE PERSONAL Los alumnos deberán asistir con un kit que contenga: Alcohol en gel y/o vaporizador con alcohol al 70%, jabón y toalla de mano.

Agua e infraestructura sanitaria adecuada.

El establecimiento educativo dispone de agua para la limpieza y de agua pura y potable para consumo humano y cuenta con la infraestructura sanitaria adecuada y aprobada. De todos modos, los bebederos se encontrarán inhabilitados, debiendo los alumnos y el personal traer una botella de agua para consumo personal dentro del establecimiento.

Limpieza, Desinfección y Ventilación.

La limpieza, desinfección y ventilación de las aulas se realizará cada 90 minutos y en cada cambio de turno. En los espacios comunes la limpieza y desinfección será cada 90 minutos.

También la ventilación natural es obligatoria en todas las instalaciones. Si por cuestiones climáticas no fuera posible mantener puertas y ventanas abiertas en forma

permanente, se deberán abrir cada 30 minutos durante 5 minutos provocando corriente de aire cruzada para permitir el recambio de aire.

Se tendrá preponderancia en la sanitización periódica y continuada de los elementos de contacto, picaportes, barandas, etc.

Contacto físico y manipulación de útiles y objetos.

Todas las personas deberán evitar el contacto físico (besos, abrazos, apretón de manos, etc.) y procurar no compartir útiles, ni elementos personales: lapiceras, cuadernos, celulares, botellas y colación, indumentaria, juguetes, entre otros.

En caso que se intercambien elementos de papelería, librería y útiles deberán evitar tocarse la cara mientras se los manipule e higienizarse las manos luego del intercambio.

Los docentes establecerán un listado mínimo de útiles de uso individual que serán llevados a la escuela por cada estudiante, evitando el traslado de elementos entre la casa y la escuela que no sean indispensables.

Los equipos directivos comunicarán a los estudiantes las pautas para el manejo y cuidado de los elementos personales (mochilas y abrigos).

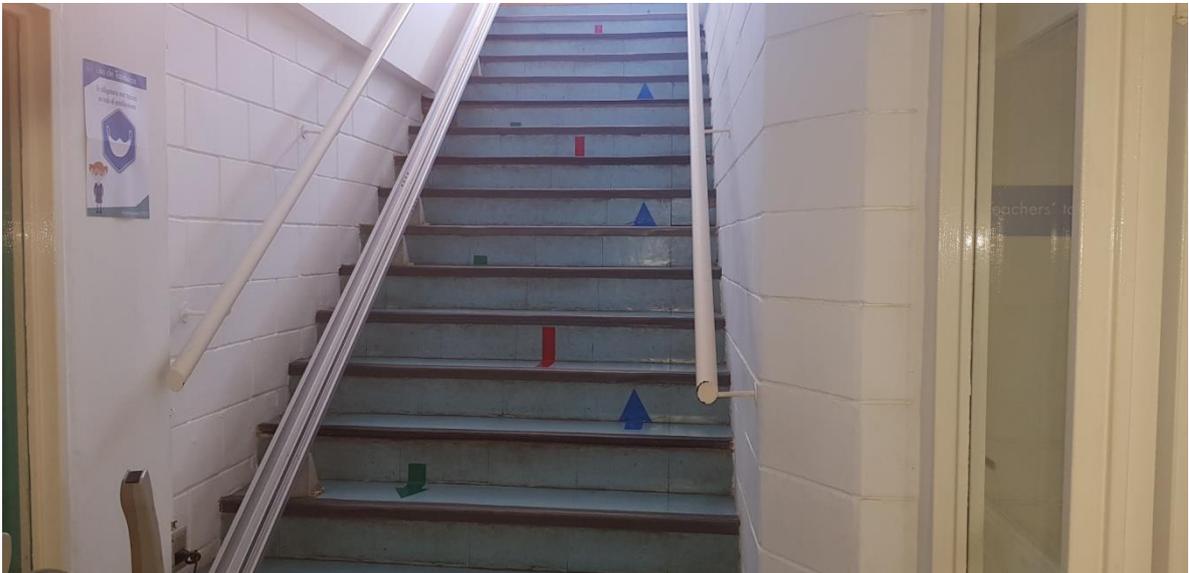
Uso de patios y sectores de juego.

No se realizarán eventos o reuniones dentro de los establecimientos educativos, incluyendo patios o sectores de juego. Estos últimos se podrán utilizar siempre y cuando estén ubicados de forma tal que sea posible conservar la distancia social y que su uso sea supervisado por personal docente.

Puertas de ingreso y acceso a los espacios de la escuela.

Las puertas de acceso a aulas, baños y patios, entre otros, permanecerán preferentemente abiertas para evitar el contacto con herrajes. Esto será siempre que las condiciones climáticas lo permitan y que se asegure la privacidad requerida en algunos espacios, por ejemplo, en el baño. Los portones de ingreso al establecimiento (los que limitan con la vereda) permanecerán cerrados durante toda la jornada escolar. Se delimitan los sentidos de circulación dentro de todo el establecimiento con señalización en el piso a fin de ordenar la distribución de alumnos al trasladarse dentro del colegio.





Uso de ascensores.

Los ascensores podrán ser utilizados por personas con movilidad reducida y cuando sea estrictamente necesario, respetando el distanciamiento dentro de la cabina (máximo 2 personas). En caso de ser utilizados, se reforzará la desinfección de los puntos de contacto del ascensor y quienes lo usen deberán higienizarse las manos, mediante lavado con jabón o limpieza con alcohol en gel o alcohol al 70% al llegar a destino.

Colaciones y consumo de alimentos en la escuela:

No funcionará el kiosco y estará prohibida la venta de alimentos en el establecimiento hasta que las autoridades provinciales lo permitan y las condiciones de salubridad estén dadas. **Cada estudiante podrá llevar su colación y no podrá compartirla con otros.**

- **ACTIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARIAS:**

Toda actividad complementaria deberá realizarse cumpliendo con el distanciamiento social. En caso de no ser posible, el docente y el alumno deberán utilizar máscaras de acetato.

Salones de Informática:

Se dividirán los grupos de manera de mantener la distancia de 1,5 mts dentro del mismo y en cada recambio de grupo se procederá a limpiar los teclados y monitores con alcohol al 70%

En caso de realizar tareas de **laboratorio** también se dividirán los grupos de estudiantes para sostener la distancia de 1,5mts y se evitará que los alumnos compartan materiales y/u objetos, teniendo que sanitizar todos los elementos utilizados en la cursada al finalizar la misma.

Educación Física:

Se establecerán medidas tendientes a cumplir en todas las actividades el distanciamiento social preventivo correspondiente.

Se limitarán las actividades a 10 (alumnos) en la primera etapa y a 15 (quince) en las siguientes.

Cada alumno tendrá asignado un lugar donde depositar sus pertenencias que serán sanitizados de manera previa y posterior a cada actividad.

En las actividades en las cuales se necesite utilizar elementos complementarios, éstos serán de uso individual para cada alumno, y serán sanitizados previo y posterior a cada uso al igual que los sectores donde se guarden los mismos.

En caso que el clima lo permita las actividades se realizarán en áreas al aire libre.





En caso de realizar las actividades en lugares cerrados los espacios estarán delimitados y serán reducidos para los grupos de trabajo respetando las distancias social y preventiva. El gimnasio que forma parte del colegio cuenta con 1000 mts cuadrados con portones enfrentados y ventanas para asegurar su correcta ventilación.



En toda actividad deportiva los participantes se mantendrán con tapaboca hasta llegar al lugar asignado para dejar sus pertenencias.

El docente utilizará durante toda la clase tapaboca y máscara de acetato, pudiendo retirársela en caso de ejemplificar un ejercicio y volviendo a colocárselo terminado el mismo.

4.3- ACTUACIÓN ANTE CASO SOSPECHOSO O CONFIRMADO DE COVID-19:

Se solicitará a los padres asumir la responsabilidad y compromiso de no enviar a su hijo/a al establecimiento ante la presencia de algún síntoma en él o un conviviente, e igual accionar en el caso de tener hermanos en la institución.

Existe la prohibición de concurrir a la escuela por 14 días cuando el estudiante o algún conviviente haya viajado a un distrito que se encuentra en Aislamiento Social Preventivo Obligatorio.

En caso de presentar algún síntoma al momento de ingreso al colegio se llamará a la familia para que retire al alumno y a sus hermanos y activen el protocolo establecido por el Ministerio de Salud donde se determinará el aislamiento preventivo hasta confirmar el negativo o positivo del caso. Hasta tanto no suceda no podrá/n asistir a la escuela, debiendo presentar certificado médico a su regreso.

En Colegio Grilli Canning se dispone de un espacio de aislamiento para quienes presenten síntomas durante la jornada de clases. Dicho lugar posee ventilación al exterior, se encuentra alejado de las aulas y cercano a la puerta de ingreso. En el mismo se cuenta con guantes descartables, camisolín descartable y elementos de sanitización para manos y superficies.

Ante la identificación de personal y/o estudiantes con síntomas compatibles con Covid-19 durante el transcurso de su estadía en la institución, se procederá al aislamiento de la persona y familiares convivientes que se encuentren en el colegio, en el sector previamente identificado para tal fin debiendo permanecer en el mismo con tapabocanariz y se debe evitar que toque/n y manipule/n elementos, el personal asistente contará con los elementos de protección ya mencionados.

El equipo directivo a cargo deberá contactar inmediatamente al sistema de emergencias de salud del colegio para su evaluación, informar la sospecha de Covid-19 a la autoridad sanitaria local y a la persona adulta responsable del estudiante, en caso de corresponder. Deberá identificarse su círculo de contacto más cercano, en caso de que la autoridad sanitaria disponga el aislamiento, realizando una investigación de posible contacto estrecho con los compañeros y si existió la posibilidad de transmisión de la enfermedad y propagación de la misma para actuar según las indicaciones de la autoridad sanitaria.

Ante la aparición de un caso sospechoso de Covid-19 en el ámbito escolar y concurriendo los alumnos por grupos estables y continuos se procederá:



- **Si se presenta un caso sospechoso** dentro de un grupo de estudiantes, el grupo no deberá concurrir a la escuela hasta que se confirme o descarte la presencia del virus en esa persona.
- **Si el caso sospechoso se confirma**, el grupo de estudiantes será considerado contacto estrecho del caso confirmado y, en consecuencia, deberá permanecer aislado durante 14 días a partir de la última exposición con el caso confirmado y auto reportar síntomas a través de la aplicación CUIDAR
- **Si el caso sospechoso es descartado** por la autoridad sanitaria competente, el grupo de estudiantes se reintegra a clase según la organización establecida.

Si el docente a cargo de ese grupo ha mantenido un distanciamiento adecuado de más de 2 mts con uso de tapabocas y máscara de acetato, podrá seguir dando clases.

Los demás grupos o cursos y la totalidad del personal podrán seguir con las tareas establecidas salvo que se detectara el contacto estrecho con alguno de ellos.

Si el caso sospechoso o confirmado atañe a un docente frente a curso, dicho docente deberá aislarse y seguir las indicaciones de la autoridad sanitaria correspondiente. Si mantuvo el distanciamiento adecuado de 2 mts con el grupo con uso de tapabocas y máscara, éste podrá continuar las clases presenciales con otro docente.

Si el caso sospechoso o confirmado es de personal de la educación que no estuvo frente a un curso o grupo, dicha persona deberá aislarse y seguir las indicaciones de la autoridad sanitaria. En estos casos, las actividades del establecimiento podrán continuar con normalidad.

SIEMPRE SE SEGUIRÁN LAS INDICACIONES DE LA AUTORIDAD SANITARIA, QUIEN SERÁ RESPONSABLE DE REALIZAR LA INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLÓGICA PARA EL CASO ESPECÍFICO Y DETERMINAR SI ES NECESARIO INDICAR AISLAMIENTO A OTRAS PERSONAS



4.4 – OTRAS ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

Administración propiamente dicha:

El personal de administración atenderá a los padres por turnos y respetando el distanciamiento social de 1,5 mts dentro de la oficina y 2 mts en caso de espera en el exterior del edificio. Utilizarán tapaboca-nariz y máscara o barbijo solo en caso de atender con separación de elemento transparente.

Se continuará con la atención virtual y al producirse el regreso se iniciará con horario de atención reducido incrementando el mismo cuando la institución lo considere apropiado. En todo momento se mantendrá informada a la comunidad educativa.

Otros administrativos:

En la medida de las posibilidades se mantendrá el trabajo a distancia (remoto) para todos los sectores que lo permitan: Contaduría, Tesorería, Técnica, etc.

Contando cada actividad con sus propias oficinas se mantendrá la distancia social y recaudos necesarios de protección e higiene dentro de las mismas o rotando turnos en caso que las medidas del espacio lo requieran.

Personal de Maestranza:

El personal de mantenimiento cumplirá con todas las pautas generadas a fin de garantizar la no propagación de la enfermedad.

Dicho personal al realizar tareas de infraestructura y edilicia deberán respetar por todos los medios el distanciamiento social y la utilización de los EPP (Elementos de Protección Personal) correspondientes al riesgo de COVID-19.

Realizarán sus tareas en el área de taller pertinente y en el caso de tener que efectuar tareas puntuales de reparación o mantenimiento dentro de las aulas o salones especiales lo harán cuando no haya personas en el sector afectado.

Cuando realicen tareas en lugares cerrados garantizarán una continua ventilación del ambiente y en caso de trabajar con colaboradores y no poder distanciarse, porque la tarea así lo amerite, deberán utilizar la máscara facial o antiparras.



Personal de Seguridad:

El personal de seguridad que se encuentra en los ingresos de la institución serán los encargados de medir la temperatura de todo el personal docente y no docente de la escuela, verificar la aplicación CUIDAR y llevar el registro pertinente.

Utilizarán en todo momento tapaboca nariz y máscara de acetato contando con alcohol en gel y/o alcohol al 70% para su propia higiene de manos y en caso de requerirlo alguna persona.

Serán los encargados de recibir a toda persona adulta que ingrese al colegio dejando registro en planilla diaria de nombre, DNI, medición de fiebre, etc.

4.5 – CAPACITACIÓN Y COMUNICACIÓN:

El Colegio Grilli Canning implementará una estrategia de comunicación y sensibilización para que los integrantes de comunidad educativa conozcan las medidas y los hábitos de cuidado necesarios para la vuelta clases presenciales en sus diferentes etapas.

En espacios comunes, en cada aula y salones de usos varios existe cartelera informativa de atractivo visual y fácil entendimiento, demarcación en los pisos para indicar el sentido de circulación manteniendo la distancia social exigida.

Se comunicara a las familias y estudiantes mayores la información para instrumentar las recomendaciones y medidas estipuladas por el Protocolo a través de los medios habituales que utiliza la institución. Se enviarán de igual forma videos que indiquen a cada nivel las pautas de ingreso y permanencia en la escuela.

Se capacitará al personal docente y no docente y a todas las personas que intervengan en el día a día del establecimiento, sobre todas las medidas y las recomendaciones tendientes a minimizar los riesgos de contagio de la enfermedad para el retorno seguro a las clases presenciales y sus modificaciones, si así sucediera.

El responsable adulto recibirá el Protocolo vigente a través de la plataforma de comunicación institucional donde se dará por notificado y el mismo permanecerá subido a la página web de la escuela.



4.6- SERVICIOS TERCERIZADOS:

LIMPIEZA:

La empresa Cleanmanagers brinda el servicio de limpieza en el Colegio Grilli Canning cumpliendo con las normativas de seguridad e higiene que detalla en su protocolo interno **(ANEXO 1)**

Se garantiza la dotación del personal de limpieza en cantidades adecuadas para cubrir las áreas a limpiar y sanitizar durante cada jornada, disponiendo de personal de reserva para suplantar al personal que deba tomar licencia por cuestiones particulares o de enfermedad.

Previo a la apertura del establecimiento, cambios de turno y al cierre de la jornada se realizará la sanitización de todas las aulas, baños y lugares comunes donde los alumnos transitan incluyendo bancos, sillas, barandas, picaportes, etc. y garantizando la apertura de puertas y ventanas para continua ventilación cruzada de todos los sectores del edificio.

TRANSPORTE:

En el Colegio Grilli Canning se utiliza transporte en los siguientes casos:

- Servicio de combi para el traslado de alumnos de su casa al colegio y viceversa.
- Servicio de micro para el traslado de alumnos de al predio de Lomas Link
- Servicio de micro para el traslado del personal del establecimiento desde la estación de Monte Grande y El Jagüel hasta la escuela y viceversa.

Las empresas que brindan el servicio cumplen con las pautas establecidas en el Protocolo para Transporte Público de Pasajeros Terrestre, de la Resolución 30/2020 de la Subsecretaría de Transporte de la Provincia de Bs. As. **(ANEXO 2)**

Se organizará la lista de los estudiantes que viajan en cada recorrido del transporte escolar, con base en los horarios de inicio de la actividad presencial, evitando que se encuentren en el transporte los estudiantes de grupos en los que se han dividido las secciones.



VENTA DE UNIFORMES:

La empresa "Chicos" confecciona y vende el uniforme reglamentario de la institución. A partir del momento de apertura de la escuela y ante la necesidad de adquirir alguna

prenda del uniforme, la empresa se manejará con una aplicación para compra online. En la misma estará detallado en cms cada talle y se podrá retirar de la institución por turnos para evitar aglomeraciones.

LIBRERÍA:

La librería que funcionaba dentro de la escuela cuenta con un local externo en un centro comercial cercano y contempla seguir brindando su servicio al regresar a clases a través de Whatsapp y con entregas a través de su boca de expendio externa o con delivery.

SERVICIO DE COMEDOR:

La empresa Cook's brinda el servicio de Comedor y Kiosco en el establecimiento.

Dicho servicio no se prestará hasta la última etapa de regreso debiendo cada alumno llevar su colación.

El personal a cargo del servicio de alimentación adoptará prácticas para la manipulación de alimentos y provisiones teniendo en cuenta los protocolos de seguridad e higiene pertinentes. **(ANEXO 3)**



Lic. Jorge Gomez.
Mat. L 885.
Reg. G 1347



ANEXO 1

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19 RESOLUCION N°135/2020

OBJETIVO

- ✓ Implementar medidas para garantizar la salud de las personas y el control de la propagación del virus.
- ✓ Acompañar las directivas y medidas de las autoridades nacionales, como los estándares de la compañía en materia de prevención.
- ✓ Asegurar la continuidad de las actividades esenciales y servicios críticos tendientes a atender las necesidades especiales de la empresa.
- ✓ Afianzar las acciones de prevención para preparar a la empresa para el paulatino retorno a la normalidad, tan pronto este sea posible.

INFORMACION GENERAL

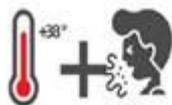
El COVID-19 es un virus procedente de otra especie que ha adquirido la capacidad de infectar a las personas causando enfermedades respiratorias graves.

VIAS DE TRANSMISION

- ✓ Interhumana/inhalación: puede transmitirse entre personas a través del contacto estrecho y por vía aérea. El COVID-19 se contagia por vía aérea en contacto con los ojos, la boca y la nariz. Cuando un individuo portador del virus tose, estornuda o exhala segrega en pequeñas gotas el agente patógeno.
- ✓ Digestiva: a través de la ingestión de alimentos (crudos, mal cocidos, ingesta de especies animales no aptas para consumo humano).

SINTOMATOLOGIA

- ✓ En caso de presentar alguno de los siguientes síntomas y haya estado en algún país de circulación del virus o en contacto con algún confirmado, NO se auto-medique y consulte inmediatamente al sistema de salud.
- ✓ De presentar esta sintomatología en el ámbito laboral, informar inmediatamente a la Oficina/Departamento de RRHH de la empresa o responsable del establecimiento.
- ✓ En caso de arribo reciente de un país infectado, permanecer en el domicilio particular y NO concurrir a lugares públicos o de asistencia masiva.



FIEBRE Y TOS



FIEBRE Y DOLOR DE GARGANTA



FIEBRE Y DIFICULTADES RESPIRATORIAS



PERDIDA DE OLFATO



PERDIDA DE GUSTO

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19
RESOLUCION N°135/2020

MEDIDAS PREVENTIVAS DE APLICACIÓN GENERAL/UNIVERSAL

 <p align="center">Lavado de Manos</p> <p>El lavado de manos debe ser frecuente, sobre todo antes de ingerir bebidas y alimentos y luego del contacto con superficies en áreas públicas.</p>	 <p align="center">Ventilar ambientes</p> <p align="center">Ventilar los ambientes.</p>
 <p align="center">Estornudar en pliegue del codo</p> <p>Al toser o estornudar, cubrirse la nariz y la boca con el pliegue del codo. Lavarse las manos inmediatamente después.</p>	 <p align="center">No llevarse las manos a los ojos y la nariz</p> <p align="center">No llevarse las manos a la cara (ojos y nariz).</p>
 <p align="center">Desinfectar objetos usados con frecuencia</p> <p>Deben limpiarse adecuadamente los objetos superficiales y ambientes. Remover primero la suciedad con agua y detergente, enjuagar y luego desinfectar con agua y lavandina.</p>	 <p align="center">No compartir alimentos, mate, bebidas, celular, vasos, cubiertos, ni otro objeto de uso personal.</p>
 <p align="center">Evitar contacto directo con personas que padezcan enfermedades respiratorias.</p>	 <p align="center">Evitar el consumo de alimentos poco cocidos o de especies animales no aptas para consumo por las autoridades sanitarias.</p>

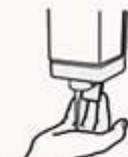
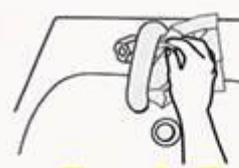
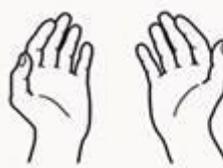
PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19
RESOLUCION N°135/2020

LAVADO DE MANOS: COLOCAR INSTRUCTIVOS DE LAVADO DE MANOS EN CADA BAÑO

Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com

<p>0</p>  <p>Humedezca sus manos con abundante agua.</p>	<p>1</p>  <p>Enjabone sus manos con el grifo cerrado</p>	<p>2</p>  <p>Comenzar frotando las palmas de las manos</p>
<p>3</p>  <p>Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano</p>	<p>4</p>  <p>Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre sí.</p>	<p>5</p>  <p>Con las manos de frente agárrse los dedos y mueva de lado a lado.</p>
<p>6</p>  <p>Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.</p>	<p>7</p>  <p>Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano</p>	<p>8</p>  <p>Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)</p>
<p>9</p>  <p>Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.</p>	<p>10</p>  <p>Cierre el grifo con una toalla desechable</p>	<p>11</p>  <p>Ya está!</p>



World Health Organization

Patient Safety

A World Alliance for Safer Health Care

SAVE LIVES

Clean Your Hands

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19 RESOLUCION N°135/2020

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS

- ✓ Garantizar distanciamiento interpersonal, INDEPENDIENTEMENTE DE LA FUNCIONALIDAD DEL SECTOR EN CUESTIÓN.
- ✓ Respetar la distancia de 1 metro (mínimo) en todos los puestos, funciones y tareas.
- ✓ Evitar reuniones presenciales, reemplazándolas por medios audiovisuales, en lo posible.
- ✓ En caso de ser estrictamente necesario el contacto directo interpersonal, utilizar los elementos de seguridad adecuados y lavado de manos y/o utilización de alcohol (en gel o dilución al 70%) luego del contacto.
- ✓ Establecer estaciones de lavado en todas las áreas comunes de trabajo.
- ✓ Comunicar a los trabajadores las medidas de prevención.
- ✓ Estimular el uso de pañuelos de papel al toser o estornudar y descartarlos luego de su uso. Para eso la empresa provee lugares y contenedores específicos para desecharlos identificados y señalizados correctamente, con bolsas de color VERDE.
- ✓ Evitar la asistencia al comedor.
- ✓ Los platos, cubiertos, etc. deben ser individuales para cada trabajador

EXCEPCIONES DE ASISTENCIA AL ESTABLECIMIENTO LABORAL

- ✓ El personal considerado como grupo de riesgo (edad y/o condición de salud) no concurrirá al establecimiento en el marco de lo dispuesto por el artículo 1° del Decreto N° 260/20 son los siguientes:
- ✓ Personas con enfermedades respiratorias crónicas: hernia diafragmática, enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), enfisema congénito, displasia broncopulmonar, traqueostomizados crónicos, bronquiectasias, fibrosis quística y asma moderado o severo.
- ✓ Personas con enfermedades cardíacas: insuficiencia cardíaca, enfermedad coronaria, reemplazo valvular, valvulopatías y cardiopatías congénitas.
- ✓ Personas diabéticas.
- ✓ Personas con insuficiencia renal crónica en diálisis o con expectativas de ingresar a diálisis en los siguientes seis meses.
- ✓ Personas con inmunodeficiencias: Congénita, asplenia funcional o anatómica (incluida anemia drepanocítica) y desnutrición grave. VIH dependiendo del status (< de 350 CD4 o carga viral detectable).
- ✓ Personas con medicación inmunosupresora o corticoides en altas dosis (mayor a 2mg/kg/día de metilprednisona o más de 20mg/día o su equivalente por más de 14 días).
- ✓ Pacientes oncológicos y trasplantados: con enfermedad oncohematológica hasta seis meses posteriores a la remisión completa, con tumor de órgano sólido en tratamiento, trasplantados de órganos sólidos o de precursores hematopoyéticos.
- ✓ Personas con certificado único de discapacidad.

DESPLAZAMIENTO HACIA Y DESDE EL TRABAJO

- ✓ Mantener buena higiene de manos antes, durante y después de los desplazamientos.
- ✓ Si utiliza el vehículo particular, manténgalo ventilado en el traslado y desinfecte el interior.
- ✓ Respetar las distancias mínimas recomendadas.
- ✓ Evite aglomeramientos en los puntos de acceso al transporte que vaya a utilizar.
- ✓ Realice una limpieza frecuente de la ropa de trabajo y calzado.

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19 RESOLUCION N°135/2020

INGRESO A PLANTA

Se realizará control de temperatura según el siguiente procedimiento:



En caso de presentarse alguna situación de rebeldía o caso omiso por parte del personal que debe ser sometido a los controles precedentes, el responsable del establecimiento deberá proceder de forma inmediata al retiro de dicha persona del establecimiento, pudiendo incluso hacer uso de los teléfonos de emergencia (policía) para proceder a la denuncia respectiva y dar aviso inmediato a RR.HH.

Los vehículos de la empresa dispondrán de guantes descartables, alcohol en gel, desinfectante, barbijos o tapa boca y antiparras (para usar cuando el vehículo esté detenido) y serán desinfectados por el usuario interna y externamente.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN PLANTA

Proporcionar elementos y espacios para el lavado de manos frecuente con agua y jabón y/o alcohol en gel cuando se manipulen elementos en ocasión del trabajo en toda la planta. Ventilar adecuadamente, en particular, los lugares de trabajo: se clausurarán los lugares sin ventilación.

Siempre que sea posible, las puertas internas de la planta permanecerán abiertas.

Evitar distracciones, manteniendo la distancia social, el personal presente en el lugar usará barbijo/tapa-boca.

Las instalaciones, equipamiento, mobiliario y demás bienes se afectarán en los distintos sectores de manera de garantizar el distanciamiento interpersonal establecido.

Cada operario es responsable de la limpieza y desinfección de los objetos de uso particular frecuente.

El responsable del establecimiento deberá hacer cumplir el lavado de manos o desinfección con alcohol a toda persona ajena a la empresa que ingrese. Se verificará el uso correcto de los elementos de protección personal.

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19 RESOLUCION N°135/2020

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

La limpieza consiste en la remoción de polvo, manchas y partículas visibles. La suciedad protege a los microorganismos del contacto con agentes letales como desinfectantes.

- ✓ Para toda la planta se debe disponer de personal de limpieza, que usara un kit de protección personal.
- ✓ Las superficies más altas deben limpiarse con un agente de limpieza que evite dispersar el polvo.
- ✓ Las paredes, ventanas y puertas incluyendo las manijas o picaportes deben limpiarse totalmente en forma regular.
- ✓ Las superficies horizontales (mesas, sillas, repisas, etc.) deben limpiarse con un paño humedecido con detergente y luego desinfectar.
- ✓ Evitar utilizar elementos de limpieza en seco (que dispersen el polvo).
- ✓ Los elementos utilizados para la limpieza deben estar limpios y en buen estado.
- ✓ Para la limpieza de pisos se recomienda la aplicación de la técnica de doble balde-doble trapo.
- ✓ Respetar las diluciones recomendadas de las sustancias desinfectantes.
- ✓ En caso de sospechar COVID-19, los residuos de los elementos de seguridad se presumirán contaminados por lo que deberán disponerse como RESIDUOS ESPECIALES PATOGENICOS, tratándose como tales y con el correspondiente tratamiento y disposición final. Se deberá gestionar la inscripción en OPDS como generador de residuos patogénicos.

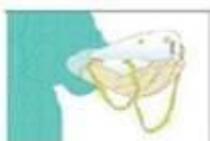
COLOCACION DE EPP

- ✓ Los elementos de protección contra el COVID-19 deben ser preferentemente descartables y no interferir con los EPPs ya establecidos por la empresa para las tareas específicas.
- ✓ Los EPP deben encontrarse desinfectados previo a su colocación (en caso de no ser descartables).
- ✓ Se debe higienizar las manos antes de su colocación y luego de ella.
- ✓ En caso de utilizar barbijo o similar protección respiratoria, garantizar el ajuste del mismo.

PASOS A SEGUIR



1. Retire el protector del envase.



2. Coloque la máscara sobre la palma de la mano con los elásticos libres. No tocar el interior del mismo.



4. Pase el elástico inferior y colóquelo debajo de la oreja y sobre el cuello.



5. Ajuste los costados de la nariz utilizando los dedos.



3. Coloque la máscara sobre su cara con la pieza nasal sobre su nariz. Pase el elástico superior sobre su cabeza.



6. Ajuste correctamente la máscara.

PROTOCOLO DE HIGIENE Y SALUD EN EL TRABAJO A SEGUIR EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA PANDEMIA COVID-19 RESOLUCION N°135/2020

- ✓ En caso de utilizar guantes, se deberá realizar la higiene y desinfección de los guantes descartables en forma frecuente para evitar la transmisión del virus, sobre todo en intercambio de objetos o interacciones personales.

Se debe pellizcar ligeramente la parte inferior del guante, traccionar hacia el exterior, retirar sin tocar el interior del guante, recogerlo con la mano protegida, introducir dos dedos en el interior del guante que aún está puesto, retirarlo, darle la vuelta tocando sólo la parte interna, tirarlo a la papelera y lavarse las manos.

Quítese los **guantes** cuidadosamente con la técnica apropiada y deséchelos de una manera segura.



PROCEDIMIENTO EN CASO DE PRESENTAR ALGUN EMPLEADO CON SINTOMATOLOGIA SOSPECHOSA DE COVID-19

1. En caso de que un trabajador presente síntomas de la enfermedad en el lugar de trabajo, el personal a cargo del servicio debe aislar al trabajador, y verificar que esté utilizando los elementos de protección personal.
2. Luego, deberá comunicarse con el 107/148, según corresponda, para que indique los pasos a seguir. En simultáneo se debe informar de la situación al supervisor, quien se comunicará con el área de RRHH.
3. Todo personal que asista al trabajador que presente síntomas, deberá hacerlo utilizando los siguientes elementos de protección: barbijo (tri-capa), anteojos, protector facial, mameluco descartable y guantes descartables.
4. El trabajador deberá identificar a las personas con las que tuvo contacto los 14 días previos, y se deberán tomar las medidas de control correspondientes.
5. Luego, se organizará el traslado del trabajador a su domicilio.
6. Se deberá realizar la desinfección del área de trabajo en donde se encontraba el trabajador.
7. En caso de que se confirme el diagnóstico, RRHH dará aviso a la ART y enviará toda la documentación correspondiente.
8. El trabajador no podrá continuar con sus tareas hasta contar con diagnóstico negativo (prueba o 15 días de aislamiento).
9. Una vez acreditada la desinfección, la empresa deberá comunicar a todos los involucrados la forma de reanudación de las tareas.

TELEFONOS ÚTILES: PROVINCIA DE BS. AS.: 148 C.A.B.A.: 107

OBSERVACIONES

La empresa proveerá los elementos de barrera necesarios para garantizar la protección del personal (ej.: barbijos), los cuales deberán ser considerados como elementos de protección personal y revestirán en consecuencia, características similares en lo concerniente a la obligatoriedad de uso por parte del personal, como así también al respectivo registro documental de entrega/recepción reglamentario (Res. 299/11).

La empresa garantizará la provisión de elementos e instalaciones acordes para la higiene personal, a los efectos de poder realizar con una frecuencia adecuada el lavado de manos y demás aspectos que hacen a las medidas de higiene necesarias, detalladas a lo largo del presente, como así también proveerá los elementos adecuados para el descarte de residuos y su posterior gestión (recolección y disposición final).



ANEXO 2

PROTOCOLO PARA REGRESO A CLASES DEL SERVICIO ESPECIALIZADO DE TRANSPORTE ESCOLAR Y DEL PERSONAL.

Los destinatarios del presente Protocolo son los estudiantes, docentes y personal del Colegio Grilli Canning.

Tiene por finalidad establecer las pautas y recomendaciones de higiene y prevención para minimizar la propagación del virus Covid.19 en el marco del reinicio de la actividad presencial en el ciclo lectivo de la provincia de Buenos Aires.

El presente documento está complementado por la siguiente normativa:

- Resolución 30/2020 de la Subsecretaría de Transporte de la provincia de Buenos Aires,
- Resolución 135/2020 y 151/2020 del Ministerio de Trabajo de la provincia de Bs.As
- Resolución 580/2020 del ministerio de Salud de la provincia de Bs. As
- Decreto PEM 520/2020
- Plan Jurisdiccional de la provincia de Bs. As para un regreso seguro a las clases. Anexo VII.

El servicio de transporte en Colegio Grilli Canning es tercerizado y el mismo lo brindan las siguientes empresas

Servicio de Combi:

Empresa: "Minibus Alejandro"

Titular: Roberto Alejandro Tulian DNI: 16879014

Dirección Alberdi 1648 – Luis Guillón- Esteban Echeverría- Pcia de Bs. As.

CUIT: 20-16879014-8

Servicio de Micros:

Empresa: S.B.S viajes

Titular: Alejandro Javier Sangiorgio

Dirección: Echeverría 854- Monte Grande – Esteban Echeverría- Pcia. de Bs. As

Los transportistas aplicarán las pautas establecidas en el Protocolo para Transporte Público de Pasajeros Terrestre, de la Resolución 30/2020 y las nuevas pautas incorporadas:

- Antes de iniciar el servicio, se controlará la temperatura del conductor/a y del celador/a, y de sus síntomas a través de la aplicación CUIDAR. Si presentan síntomas de la enfermedad no deberán tomar servicio y deberán seguir el protocolo para los casos sospechosos de Covid-19 y notificar a las autoridades sanitarias. Tampoco deberán tomar servicio en caso de haber mantenido contacto estrecho con un caso confirmado de Covid-19 hasta la finalización del período de aislamiento.
- Los choferes y celadores deberán utilizar el tapabocas y nariz de manera permanente.

- Se contará con dispenser de alcohol en gel en el transporte. A ascenso y descenso, los pasajeros deberán sanitizarse las manos con alcohol en gel o alcohol al 70%.
- Los transportistas deberán notificar a los directivos del establecimiento educativo antes del ingreso de los pasajeros al establecimiento, si observó alguna conducta por la que pueda sospecharse la aparición de síntomas. La notificación se hará mediante la registración de un acta en libro de actas del establecimiento.
- Se instalará una aislación física que separe a los pasajeros del conductor/a que será de material transparente para no afectar la visibilidad.
- Los servicios se prestarán con una ocupación máxima del SESENTA POR CIENTO (60%) o dejando libre asiento por medio (salvo que se trate de pasajeros del mismo grupo familiar). Los transportistas demarcarán dentro de la unidad los asientos disponibles según lo establecido precedentemente.
- Previo a la toma de servicio y a su finalización el interior del vehículo deberá ser desinfectado mediante pulverizador o rociador con una solución desinfectante a base de alcohol o lavandina, prestando especial atención a los pasamanos, respaldos de los asientos y todos los elementos que habitualmente utilizan los pasajeros para sujetarse.
- Se colocará en el primer escalón de cada puerta que tenga el vehículo una alfombra sanitizante a base de alcohol o lavandina.
- Se retirarán las cortinas, visillos y demás elementos de tela que pidiesen retener el virus, con excepción de los utilizados en los tapizados de las butacas y laterales de vehículos.
- El vehículo deberá circular con ventanillas abiertas y de no ser posible con el equipo de aire acondicionado en modo ventilación.
- Mediante cartelería y señalética los transportistas difundirán medidas de prevención ante el Covid-19.
- Durante el traslado se deberá utilizar tapabocas y nariz de manera permanente.
- Servicio de COMBI para traslado de estudiantes: al subir deberán limpiar su calzado en la alfombra sanitizante, se desinfectarán las manos, el celador/a le tomará la temperatura y el alumno/a exhibirá la Declaración Jurada mencionada para ingresar a la escuela.
Servicio de micro al campo de deportes: el estudiante al subir limpiará su calzado en la alfombra sanitizante e higienizará sus manos con alcohol en gel o alcohol al 70%, la temperatura ya fue controlada en la escuela.
Se debe minimizar el transporte de mochilas y otros elementos. Se aceptará una única mochila que el estudiante podrá llevar entre sus piernas.
Durante el traslado se deberá utilizar tapaboca y nariz de manera permanente.
- Micro de traslado de personal: al subir limpia su calzado en alfombra sanitizante, higieniza sus manos con alcohol en gel o alcohol al 70% y exhibe al conductor la aplicación CUIDAR.
- Durante el traslado deberán permanecer sentados en forma permanente, guardando distancia de los demás pasajeros. Quienes pertenecen al mismo grupo conviviente podrán no guardar distancia entre sí.
- Se realizará desinfección entre un recorrido y otro.

Se deberá confeccionar organizar la lista de los estudiantes que viajan en cada recorrido del transporte escolar, con base en los horarios de inicio de la actividad presencial, evitando que se encuentren en el transporte los estudiantes de grupos en los que se han dividido las secciones.



ANEXO 3



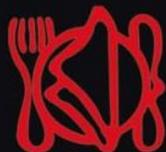
COOK'S

Alimentación Profesional



PROTOCOLO COOKS COVID 19





COOK'S

INDICE

	Nro. Página
CONTROL DE PERSONAL INGRESO // PERMANENCIA // UNIFORME	3
CONTROL DE INGRESOS ACCESOS DE MATERIAS PRIMAS y PROVEEDORES	5
CONTROL DE COMENSALES EN EL SALON COMEDOR	6
DESCRIPCION/MODALIDADES DE LOS SERVICIOS DE EMERGENCIA "COOKS - COVID19"	9
PROTOCOLO DE LIMPIEZA SALON y COCINA	13
PROTOCOLO DE LIMPIEZA DE VAJILLAS	14
CONSIDERACIONES GENERALES Y TRABAJO CONJUNTO	15
COMUNICACIÓN CON PADRES Y COLEGIO	16

Alimentación Profesional





COOK'S

CONTROL DEL PERSONAL: INGRESO, PERMANENCIA Y VESTIMENTA

Todo el personal ingresara al mismo tiempo, evitando agruparse y manteniendo una distancia de no menos de 1,5 mts.

Aguardara hasta el momento de ser controlado. Se le tomará la temperatura y hará un test de control olfativo con alcohol y vinagre.

Deberá completar la declaración jurada diaria.

Este control se realizará 2 veces al día. A la entrada y a la salida del servicio.

Una vez ingresado al sector de cocina deberá cumplir con:

- Lavado frecuente de manos y en todo momento al cambiar de tarea. (Procedimientos según la organización mundial de la salud (OMS)), estando el detalle graficado dentro del servicio de alimentación para su constante recordatorio
- Uso obligatorio de tapa boca y máscara transparente durante toda la jornada y hasta retirarse del establecimiento. Siendo también obligatorio para circular por la vía pública. (www.boletinoficial.gba.gob.ar/secciones/10278)
- Todo el personal de Cook's, independientemente de la tarea que desarrolle, en su lugar de trabajo usará mascarilla en todo momento.
- Las mascarillas son lavadas y aseptizadas en el servicio de alimentación, quedando guardadas allí.
- Prohibido tocar el barbijo una vez colocado.
- Mantener una distancia interpersonal de no menos de 1,5 mts.
- No podrá circular fuera de la cocina con la vestimenta determinada.
- El personal no viajará con la ropa de servicio.

Se cambian la ropa en el servicio, diferenciando donde se guarda la ropa de calle de la del trabajo. Y se procederá a la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo de manera adecuada. Cada persona lavará correctamente su ropa y la traerá limpia y desinfectada en bolsa separada del resto de sus pertenencias.



COOK'S

Alimentación Profesional

Estará prohibido:

- a) Estará terminantemente prohibido el ingreso a la cocina y salón comedor sin los elementos de protección personal.
- b) Ingresar con temperatura corporal $>37,2$ °C
- c) Ingresar con cualquiera de los siguientes síntomas: estado gripal, tos seca, resfrío o dolor de garganta.
- d) Ocultar cualquiera de los síntomas mencionados que pueda poner en riesgo la salud de todos.
- e) Deambular en sectores no autorizados.
- f) Bajarse o utilizar la tapa bocas de manera incorrecta.
- g) El tránsito no autorizado de entrada y salida de la cocina.
- h) El contacto directo interpersonal.

Detalle de la DD. JJ que firmará el personal de Cook`s diariamente:

COOK'S - COVID19		CONTROL DIARIO		DECLARACION JURADA OBLIGATORIA	
FECHA:	NOMBRE Y APELLIDO	HORARIO	TEMP °C	CONTESTAR & FIRMAR	
...../...../.....°C	HA ESTADO CON ALGUIEN QUE PRESENTA FIEBRE	SI NO
		2DO CONTROL DIARIO°C	TIENE SINTOMAS DE DOLOR DE GARGANTA - PERDIDA OLFATO	SI NO
	°C	HA ESTADO CON ALGUIEN QUE A PRESENTADO ALGUNO DE LOS SINTOMAS ANTERIORMENTE MENCIONADOS	SI NO
CUIL:			FIRMA:		
...../...../.....°C	HA ESTADO CON ALGUIEN QUE PRESENTA FIEBRE	SI NO
		2DO CONTROL DIARIO°C	TIENE SINTOMAS DE DOLOR DE GARGANTA - PERDIDA OLFATO	SI NO
	°C	HA ESTADO CON ALGUIEN QUE A PRESENTADO ALGUNO DE LOS SINTOMAS ANTERIORMENTE MENCIONADOS	SI NO
CUIL:			FIRMA:		

**COOK'S****Alimentación Profesional**

CONTROL DE INGRESOS DE MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES

Estará terminantemente prohibido el ingreso de proveedores al sector de cocina.

Se deberá controlar la temperatura corporal al chofer o repartidor: Si esta es $> 37,2^{\circ}\text{C}$ se informará a los supervisores. Se lo detendrá en el lugar hasta hacer la denuncia correspondiente. Es fundamental que el mismo no entre en contacto con ningún miembro del equipo de Cook's.

Se enviara un protocolo a cada proveedor para que sean cumplidos en toda entrega.

Todos los insumos que ingresen serán debidamente sanitizados con solución de alcohol al 70% o con solución de hipoclorito de sodio (lavandina con concentración de 55gs/litro, la misma será apta para ser utilizada en servicios de alimentación) (para 10 litros de agua se usarán 100 CC. de lavandina), antes de ser almacenados.

Continuar con el control de planilla de ingresos de materias primas y temperaturas.





COOK'S

SALON COMEDOR: Control y separación

Tanto el orden en el salón comedor como la concientización del lavado frecuente de manos, antes y después de almorzar, deben realizarse en conjunto con el colegio.

Se delimitarán espacios a utilizar en las mesas. Este marcaje será necesario para lograr el distanciamiento necesario y así reducir la capacidad a un 50%.

ALUMNO SENTADO	NADIE	ALUMNO SENTADO	NADIE	ALUMNO SENTADO
NADIE	ALUMNO SENTADO	NADIE	ALUMNO SENTADO	NADIE

En las líneas calientes se marcará en el piso la separación que deberán respetar los comensales.

Las líneas serán adaptadas para la ocasión, cubriendo con un PVC o acrílico de baja densidad para mantener aislada la comida de un posible contacto del comensal.



COOK'S

Alimentación Profesional



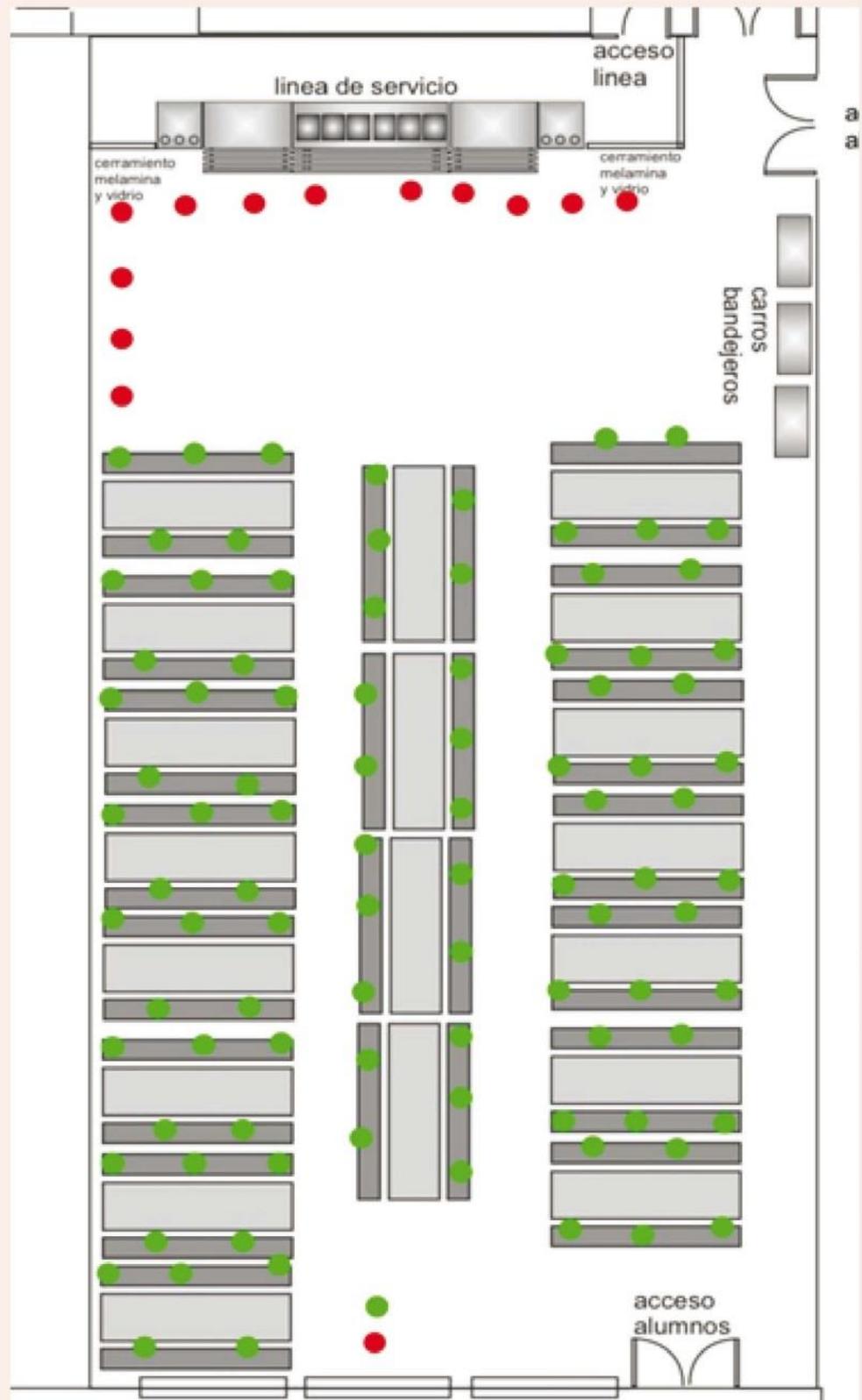
En todas las líneas habrá dispensers de alcohol en gel para fomentar el lavado y sanitización de manos antes de comer.

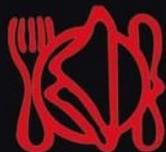


COOK'S

Alimentación Profesional

Diagrama Sector Comedor:





COOK'S

Alimentación Profesional

DESCRIPCION DE LAS DIFERENTES MODALIDADES DE SERVICIO DE EMERGENCIA "COOKS – COVID19"

Estas modificaciones al servicio habitual de Cook's, fueron pensadas con el fin de optimizar el resguardo tanto de los comensales como de nuestro personal y evitar una posible transmisión interna.

Por tal motivo, Cook's ofrecerá diferentes alternativas que concuerden con el protocolo de seguridad y las normas sanitarias que el colegio este implementando.

Además de esto, es fundamental lograr una tarea conjunta que permita una correcta concientización de las medidas ya mencionadas de toda persona que ingrese al colegio, sea un alumno o un adulto.

SERVICIO POR LINEA:

*Composición:

- PLATO PRINCIPAL CON GUARNICION U OPCIÓN DEL DÍA.
- BOWLS O PLATO DE ENSALADA YA SERVIDA, la condimentación la realizará la camarera, acorde a los solicitado por el comensal en el momento de recibir la misma. Por lo cual no hay manipuleo de condimentos.
- VARIEDAD DE POSTRE Y/O FRUTA.



**COOK'S****Alimentación Profesional**

Queremos remarcar que siempre hemos tenido en cuenta, en todos los servicios, las políticas ambientales, con muy buenos resultados.

En estos momentos de Pandemia mundial, tomaremos en cuenta las consideraciones indicadas por los organismos internacionales para evitar el contagio y mantener la salud de la población que asistimos.

Por tal motivo la operatividad del momento del servicio será la siguiente:

Los alumnos solo retirarán las bandejas plásticas de los dispensers.

Los cubiertos serán entregados, junto con una servilleta, en una bolsa individual.

Los vasos estarán servidos con agua, en el lugar de cada comensal y si fuera necesario su reposición, la camarera se acercará a reponerla. Por lo cual evitamos el manipuleo de las jarras.

Se servirán gramajes más importantes ya que no estará permitida la repetición para no fomentar la circulación en el comedor.

La ensalada del día ya preparada y los postres estarán ubicados en el sector de postres.

Tanto los aderezos como el pan, serán entregados al finalizar la línea caliente.

Las dietas especiales serán entregadas por la encargada/o del servicio.



COOK'S

SERVICIO A LA MESA

*Composición: PLATO PRINCIPAL CON GUARNICION
BOWLS O PLATO DE ENSALADA YA SERVIDA
POSTRE DEL DÍA Y FRUTA FRESCA DE ESTACIÓN

Se servirán gramajes más importantes para evitar la repetición.

Los alumnos ingresaran al comedor y se ubicaran en las mesas de la manera antes mencionada.

Toda persona que ingrese al comedor, previamente pasará por una "alfombra sanitaria" Por tal motivo sugerimos a las autoridades de la institución que puedan brindar, tanto las alfombras sanitarias como así también, el alcohol en gel para ser usado por el alumnado y el personal del colegio.

El personal de Cook's brindara servicio mesa por mesa con la asistencia del personal docente.

La vajilla necesaria se encontrará ubicada en la mesa, lista para ser utilizada.



**COOK'S****SERVICIO TIPO VIANDA CON MATERIAL DESCARTABLE**

*Composición: PLATO PRINCIPAL CON GUARNICION
BOWLS O PLATO DE ENSALADA YA SERVIDA
POSTRE DEL DÍA Y FRUTA

Los alumnos recibirán las viandas cerradas y listas para consumir. Las mismas serán entregadas por el personal de Cook's.

Este servicio será entregado en las aulas o bien en lugar que el colegio destine.

Las mismas contarán con toda la vajilla necesaria para el servicio, de un material descartable que deberá ser desechado al finalizar el almuerzo.

Se desechará en un recipiente especial para tal fin.

Se servirán gramajes más importantes ya que no existirá posibilidad de repetición.

Las dietas especiales serán correctamente identificadas y entregadas al docente a cargo.



PROTOCOLO DE LIMPIEZA DE SALON Y COCINA

Los cronogramas de limpieza ya existentes serán ampliados y adaptados a las necesidades que el protocolo de higiene y seguridad lo determine.

Por tal motivo se mantendrán ciertos sectores limitados para la sanitización durante el servicio.

La sanitización de los pisos se realizará con una solución de hipoclorito de sodio (Lavandina) y agua. Dicha solución será utilizada antes y después del servicio para desinfección de mesas, sillas y manijas de las puertas de acceso al comedor, etc.

Habrará tachos de basura para lo correcta separación de los residuos, contemplando que habrá un recipiente adecuado, con bolsa roja (suministrado por el colegio), para el material descartable, como barbijos y otros insumos del personal.

Se trabaja diariamente contemplando todos los procedimientos adecuados respecto al manipuleo de alimentos, correcta sanitización, temperaturas de cocción, y todo lo que indica el CAA (Código Alimentario Argentino), quedando esto debidamente documentado.

En cuanto a la línea y los dispensers serán lavados con detergente y agua tibia, para luego ser desinfectado con solución de alcohol y agua.

Se analizará en forma individual cada servicio para determinar y adecuar estas normas a los tiempos necesarios para realizar las tareas de sanitización durante los mismos.



**COOK'S**

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION DE VAJILLA

Es de carácter fundamental toda la limpieza y sanitización de la vajilla para poder ser reutilizada.

Una vez que el comensal haya terminado de almorzar y deje la bandeja en el carro bandejero. El personal de Cook's dispondrá de una serie de procedimientos que aseguren la inocuidad de la vajilla hasta la siguiente utilización.

Platos

Se separará todo el sobrante. Se lavarán correctamente con agua caliente y detergente. Luego se sanitizarán con solución de alcohol y agua. Al día siguiente, previo al servicio, volverán a ser sanitizados de la misma manera.

Cubiertos

Serán dejados en recipientes con detergente y agua caliente por un lapso de 10 minutos.

Luego se limpiarán, enjuagaran y dejaran en otro recipiente con una solución de hipoclorito de sodio por 20 minutos.

Finalmente, se sanitizará con solución de alcohol y agua, y serán colocados en bolsas individuales y almacenados en tappers.

Vasos

Se lavarán correctamente con agua caliente y detergente.

Luego se sanitizarán con solución de alcohol y agua. Al día siguiente, previo al servicio, volverán a ser sanitizados de la misma manera.



COOK'S

Alimentación Profesional

TRABAJAR EN CONJUNTO:

Sabemos que los mejores resultados se consiguen cuando unificamos las políticas y las maneras de proceder.

Trabajamos en forma personalizada con nuestros clientes tomando en cuenta la idiosincrasia y adecuando los servicios a sus exigencias.

Por tal motivo, a los fines de mejorar nuestra estrategia para brindarles el mejor servicio es necesario que podamos conocer de Ustedes:

- La cantidad de alumnos en los distintos servicios.
- Los horarios que podamos manejar de almuerzos.
- Los espacios disponibles
- Y los protocolos internos que consideren para lograr una adecuación con el nuestro.

Dentro de los nuevos procedimientos, es importante la marcación de los distintos lugares por donde tanto alumnas, alumnos como adultos deberán ingresar y que circulación mantendrán, según sea el servicio asignado.

Se utilizarán distintos tipos de carteles indicativos, que deberíamos delinear en forma conjunta.

Sugerimos realizar un "simulacro previo" dando a conocer la modalidad del servicio que, posteriormente generará la confianza adecuada cuando llegue el momento del almuerzo.

**COOK'S****Alimentación Profesional****COMUNICACIÓN A LOS PADRES Y COLEGIO:**

A los fines de generar la confianza adecuada y que puedan conocer los lineamientos de los procedimientos que utilizamos para los distintos servicios, podemos enviar NOTAS EXPLICATIVAS, a los padres, para que puedan conocer las medidas que hemos tomado, en forma conjunta, e implementado frente a esta nueva realidad que nos toca vivir.

Desde ya queda a consideración de Ustedes la manera o forma que nos permitan llegar a las familias del colegio.

COOK'S S.R.L.
AREA DE CALIDAD