

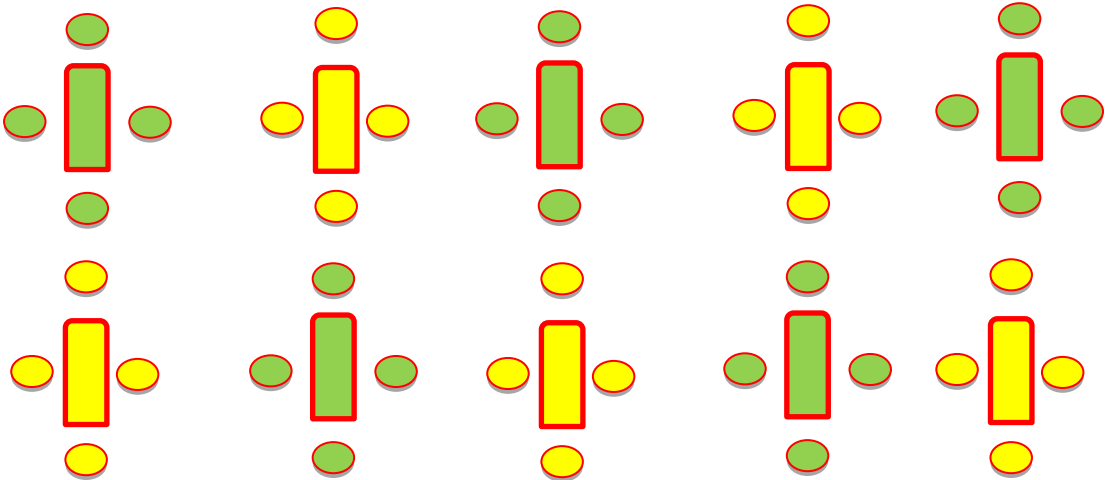
ANEXO 3: (Comedor de Cadetes) PROTOCOLO DEL LICEO MILITAR "GENERAL ROCA" PARA EL RETORNO A CLASES PRESENCIALES

1. PROCEDIMIENTO PARA EL INGRESO, EGRESO Y PERMANENCIA EN EL COMEDOR DE CADETES

- a. El ingreso al comedor se hará por las 3 puertas de acceso al mismo, con el fin de evitar aglomeración y teniendo en cuenta la distancia de 1,5 m.
- b. En cada puerta habrá un trapo de piso con lavandina en el cual deberán limpiarse el calzado.
- c. Ingresaran al comedor de a uno, respetando el distanciamiento social.
- d. En cada ingreso habrá una persona con un rociador con alcohol al 70 % que sanitizara las manos del personal que ingresa.
- e. El personal de cadetes se ubicará en las mesas según el grafico explicativo que se encuentra más abajo.
- f. Se podrán ubicar solo cuatro comensales por mesa.
- g. Entre cada mesa ocupada habrá una mesa vacía que es la que se utilizara para el siguiente turno sin posibilidad de ser utilizada.
- h. La capacidad del comedor se reducirá a 144 comensales en dos turnos.
- i. Cada turno tendrá un máximo de 72 comensales.
- j. Tendrán una permanencia máxima de 30 minutos con el fin de realizar la limpieza correspondiente y posterior ingreso del siguiente turno.
- k. Al momento de finalizar la comida, los comensales se retirarán del comedor por el mismo acceso que ingresaron, no pudiendo colocarse de pie más de dos mesas la vez.
- l. El personal de camareros utilizara en todo momento tapabocas, máscaras faciales y guantes descartables de látex.
- m. Terminado el almuerzo del primer turno se procederá a limpiar los hules de las mesas con lavandina y se hará una desinfección general.

- n. El segundo turno ingresara de la misma manera que el turno anterior, se sentara en las mesas asignadas para ellos, no pudiendo utilizar las mesas que fueron utilizadas por el turno anterior.
- o. Será rectificada la limpieza de la vajilla con alcohol y se presentaran los cubiertos envueltos en servilleta descartable con el fin de evitar el contacto.
- p. El pan y la fruta se colocará al momento que se sienta cada comensal para evitar contaminaciones.
- q. Al finalizar el segundo turno el personal de camareros realizara la desinfección de sillas, mesas al igual que todos los elementos que utilicen para esta actividad.
- r. Toda la vajilla se limpiara con alcohol y agua antes de ser presentada a los comensales.
- s. El personal de camareros una vez finalizado su servicio desechara los guantes sin posibilidad de ser reutilizados.

2. DISTRIBUCION DE MESAS





Mesa para el 1er Turno de comensales.



Mesa para el 2do Turno de comensales

3. PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL RACIONAMIENTO:

- a. La Sección Sanidad deberá controlar el uso adecuado del EPP del personal de la cocina como así también el estricto cumplimiento de las Normativas vigentes en cada jurisdicción.
- b. La ventilación del sector de comedor será con las ventanas y puertas abiertas para permitir la circulación de aire, en el periodo de invierno se deberán tomar medidas de ventilación de acuerdo a las jurisdicciones.

LMGR



FIRMADO

Coronel CARLOS CRISTIAN DITTRICH
Director del Liceo Militar "General ROCA"