

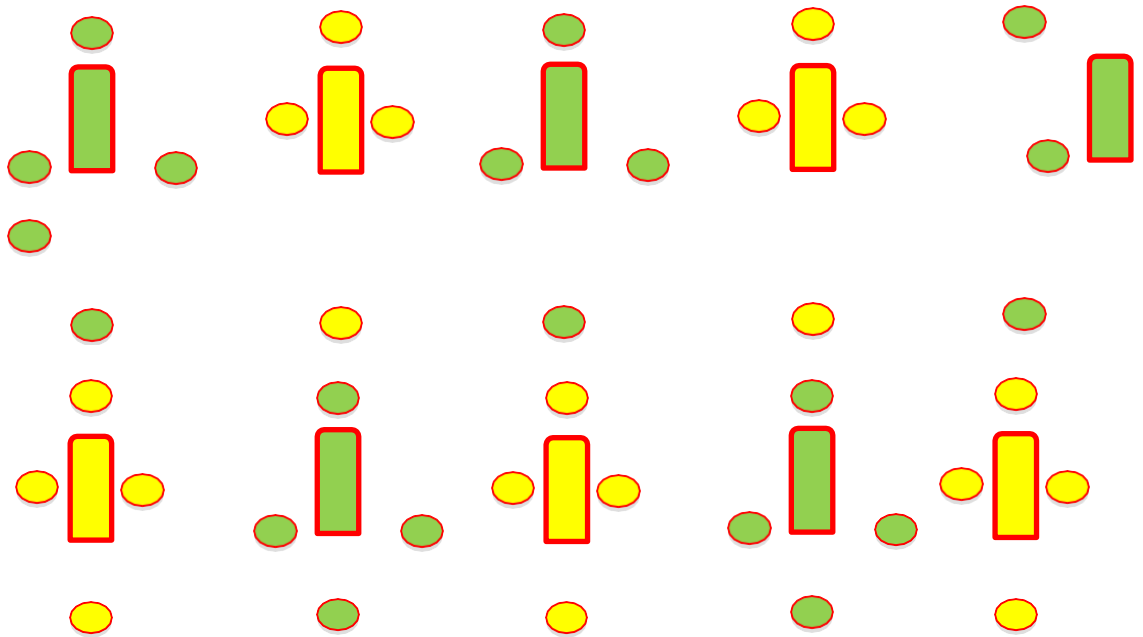
ANEXO 3: (Comedor de Cadetes) PROTOCOLO DEL LICEO MILITAR "GENERAL ROCA" PARA EL RETORNO A CLASES PRESENCIALES

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 en los lugares de espera previo al ingreso.
- 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 por turnos.
- i. 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.
- j. El personal de camareros utilizara en todo momento tapabocas, máscaras faciales y guantes descartables de látex en todo momento.
- k. Terminado el almuerzo se procederá a sanitizar los hules de las mesas con lavandina y se hará una desinfección general.

- l. 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.
- m. El pan y la fruta se colocará al momento que se sienta cada comensal para evitar contaminaciones. (con guantes)
- n. 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. Es muy poco probable que la COVID-19 se transmita a través de los alimentos o de envases de productos alimenticios. La COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite principalmente a través del contacto entre personas y del contacto directo con las gotículas expulsadas al toser o estornudar por una persona infectada.
- b. Asimismo, el personal que trabaja en las instalaciones deben recibir

PUBLICO

instrucciones por escrito sobre el modo de evitar la propagación de la COVID-19, así como cursos de formación en esta materia.

- c. El personal del comedor que no se sientan bien o tengan síntomas de la COVID-19 no deben acudir a su lugar de trabajo ni permanecer en él, y se les debe informar del modo en que se pueden poner en contacto con profesionales de la salud.
- d. Se impedirá que los cocineros, auxiliares, camareros infectados por el virus de la COVID-19 o con sintomatología compatible (tanto si presentan síntomas como si se ha confirmado que son portadores asintomáticos) y sus contactos (es decir, las personas que han estado expuestas a casos confirmados) accedan a las instalaciones.
- e. El personal debe seguir las siguientes prácticas correctas de higiene:
 - Realizar una buena higiene de las manos, lavándoselas con agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos (del modo recomendado por la OMS);
 - Utilizar frecuentemente un gel hidroalcohólico
 - Realizar una buena higiene respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar, desechar los pañuelos de papel después de usarlos y lavarse las manos);
 - Lavar o desinfectar a menudo las superficies de trabajo y los puntos de contacto (por ejemplo, los pomos de las puertas);
 - Evitar el contacto cercano con cualquier persona que presente síntomas respiratorios (por ejemplo, tos o estornudos).
- f. La Sección Sanidad deberá controlar el uso adecuado del EPP del todo el personal (cocineros, auxiliares, camareros, etc) de la cocina como así también el estricto cumplimiento de las normativas vigentes en cada jurisdicción.
- g. La ventilación del sector de comedor y cocina será con las ventanas y puertas abiertas para permitir la circulación de aire.

4. CADETES PUPILOS

Los cadetes que tengan el régimen de pupilos almorzarán en un turno distinto a los cadetes que tienen Instrucción Militar, y teniendo en cuenta lo establecido en el Anexo 7: (Procedimiento para el regreso a la modalidad pupilo) A LA ACTUALIZACION DEL PROTOCOLO DEL LICEO MILITAR "GENERAL ROCA" PARA EL RETORNO DE LA MODALIDAD PRESENCIAL EN EL ÁREA ACADÉMICA MILITAR)

LMGR



FIRMADO

Coronel CARLOS CRISTIAN DITTRICH

PUBLICO

Director del Liceo Militar "General ROCA"