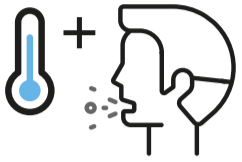




**El virus es transmitido de persona a persona o por contacto con superficies. Por eso deben respetarse las siguientes precauciones:**



· No se debe permitir el ingreso de personas con síntomas de COVID-19 al comedor. Ante algún síntoma, aunque sea leve, informar telefónicamente al 107 o 148.



· Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos. En caso de hacerlo, higienizarse las manos inmediatamente.



· Al ingresar, limpiar la suela de los calzados sobre un trapo húmedo con lavandina.



· Estornudar y/o toser en el pliego del codo, si se hace accidentalmente, lavarse las manos inmediatamente.



· No saludarse con otras personas con beso, abrazo, ni dando la mano.

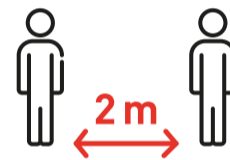


· No compartir vasos, cubiertos, mate y en caso de tener que hacerlo se debe lavar con detergente y agua, entre la utilización de diferentes personas. Desinfectarlos al finalizar la jornada.

### PARA QUIENES ASISTEN AL COMEDOR Y ENTREGA DE VIANDAS



· Lavarse las manos antes y después de comer con agua y jabón.

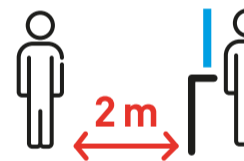


· Respetar los turnos de asistencia, y mantener una distancia de 2 metros entre personas.

### PARA EL PERSONAL QUE ELABORA Y SIRVE ALIMENTOS



· Las personas consideradas “de riesgo para el COVID – 19” NO deben asistir a las cocinas y comedores (mayores a 60 años o con condiciones de salud preexistentes).



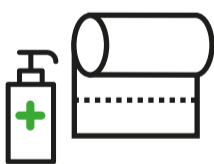
· Mantener la distancia de 2 metros entre cocineros/as. En caso de que el espacio sea muy reducido, establecer turnos de trabajo.



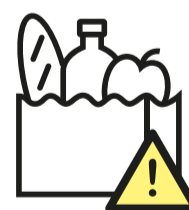
· Lavarse con agua y jabón las manos, antes, durante y después de preparar los alimentos y secarse con toallas de papel descartables.



· Durante la recepción de materias primas evitar el contacto directo con el chofer, y el mismo con la mercadería que se descargue.



· Contar con Jabón líquido y papel de secado + provisión de alcohol en gel o diluido en agua en una proporción de 70/30 para utilizar luego del lavado de manos, tanto en cocina como baños. NO se deben utilizar toallas de tela para el secado de manos ni jabones en pastilla.



· La mercadería, envasada o fresca, deberá ser lavada y desinfectada. Las bolsas reutilizables, deben ser lavadas y desinfectadas previo a su guardado. Los envases descartables deben ser desechados de inmediato.



· Disponer de un lugar para dejar la vestimenta “de calle” y cambiarse a ropa exclusiva para las tareas de cocina.



· Ventilar frecuentemente la cocina y el comedor y lavar y desinfectar al concluir cada turno.



· Se deberá utilizar cofia, tapa boca, máscara facial transparente y vestimenta limpia.



· Proveer de alcohol en gel y/o alcohol diluido en agua 70/30 en cada mesa para facilitar la higiene de cada niño o adulto.

