

PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE CAFETERIA **FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS POR MOTIVO DEL** **COVID-19**

1.- NORMAS BASICAS PREVENTIVAS DE HIGIENE GENERAL

- Utilización de geles hidroalcohólicos a la entrada y salida de la cafetería.
- Uso obligatorio de mascarilla.
- No compartir objetos personales, entre ellos el vajilla y cristalería de cafetería.
- Tirar los pañuelos de papel a los cubos de basura.
- Evitar saludar dando la mano o con besos.
- Cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar.

2.- NORMAS BASICAS PREVENTIVAS AMBIENTALES

- Se aireará diariamente la cafetería abriendo cada hora las ventanas para garantizar una adecuada ventilación y siempre se mantendrán un poco abiertas.
- Mientras la cafetería esté abierta al público se desinfectarán constantemente la barra, mesas y sillas utilizadas por el consumidor.
- La limpieza de la cafetería y dependencias se realizará al menos dos veces al día, prestando máxima atención en mesas y sillas, pomos de las puertas, interruptores de la luz, etc.

3.- NORMAS BASICAS PREVENTIVAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

- Deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal establecida de, al menos, 1,5 metros.
- Durante el proceso de atención a las personas usuarias o consumidoras de la cafetería deberá mantenerse la distancia de seguridad interpersonal con los camareros, debiendo utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo para asegurar la protección tanto de la persona trabajadora como del cliente.

4.- NORMAS BASICAS EN DE HIGIENE Y PREVENCION EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso.
- El lavado de todo el material que ponemos a disposición de los usuarios será en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se eliminará el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de pizarras, carteles u otros medios similares.
- Prevalecerá el uso de productos monodosis desechables, o su puesta a disposición en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.

5.- NORMAS PARTICULARES DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE CAFETERIA

- **El acceso de entrada y salida a la cafetería se realizará:**
 - * **Puerta 1: entrada señalizada al servicio de comida y a la cafetería.**
 - * **Puerta 2(enfrente del patio): entrada señalizada a la cafetería y salida señalizada de la misma, separadas ambas direcciones por una valla.**
- **Para evitar aglomeraciones, se ruega que el servicio de barra sea EXCLUSIVAMENTE para pedir y recoger la consumición y disfrutarla en las mesas.**
- La barra se podrá utilizar cuando el aforo de las mesas esté completo, manteniendo las distancias de seguridad. En la barra se encontrarán dos tipos de señales:**
 - **Marca negra y amarilla, que indica la zona de consumición.**
 - **Una “X” que indica la prohibición de pedir en esa zona.**
- Tenemos un servicio de recogida de vajilla en las mesas, esperen a que desinfectemos las mesas y las sillas para poder sentarse.**

- El servicio de comidas será de 13,00 horas a 16,00 horas y se realizará en dos turnos, primer turno de 13,00 horas a 14,15 horas; segundo turno de 14,30 horas a 16,00 horas.

El servicio de comida sólo se realizará en el comedor de la cafetería.

Para una mejora del servicio de 8,00 a 12,00 horas se podrá reservar el turno de comida.

También dispondremos de un servicio de comida para llevar.

-Alrededor de una mesa o agrupación de mesas se podrán sentar un máximo de 10 personas.

- En el patio exterior, al lado de la cafetería, se dispondrá de mesas altas para el uso rápido de consumiciones de la cafetería. En este espacio se ruega no alzar la voz y hacer el mínimo ruido posible para no molestar a las aulas y despachos que dan a dicho patio.

Este protocolo está sujeto a las medidas de prevención y control de la Junta de Castilla y León.