



PROTOCOL I MESURES DE PREVENCIÓ CASAL PROA 2020

ÍNDEX

1. Justificació
2. Organització
 - a. Organització d'entrada dels usuaris
 - b. Espais per bosses/motxilles
 - c. Plafons informatius
 - d. Punts de trobada en cas d'evacuació
3. Espais
 - a. Aules de taller i espais comuns
 - b. Lavabos i punts de rentats
 - c. Espais exteriors
 - d. Cuina i menjador
4. Neteja
 - a. Protocol
 - b. Serveis externs
5. Mesures de prevenció
 - a. Ràtio/activitats
 - b. Requisits per participar
 - c. Figura del responsable



1. JUSTIFICACIÓ

Amb motiu de la situació excepcional viscuda amb el Covid-19, els espais lúdics-educatius han de complir una sèrie de requisits i mesures per tal de vetllar per la seguretat dels participants.

En aquest document queden recollits les accions que l'Escola Proa portarà a terme en les instal·lacions durant els mesos de juny-juliol amb la realització del casal d'estiu.

2. ORGANITZACIÓ

a. Organització d'entrada dels usuaris/grups

Es faran de forma esglaonada i mantenint les distàncies de seguretat per evitar aglomeracions. (Grup de 10 infants cada 10 minuts per entrada)

S'habilitaran espais alternatius per descongestionar els accessos

Solució hidroalcohòlica a l'entrada del recinte

Presa de temperatura abans d'accedir

Aïllament dels objectes i/o estris innecessaris que obstaculitzin el pas

b. Espais per bosses/motxilles

Espai nominal per deixar les bosses i/o motxilles de cada participant

c. Normatives, pautes, cartelleres, fulletons

Plafons informatius sobre mesures higièniques a l'interior del recinte

Aforament màxim determinat en les diferents zones d'ús comú i sistema detallat pel control de cada zona, garantint la distància de seguretat

d. Punts de trobada en cas d'evacuació

Punts de trobada d'emergència en espais amplis per respectar la distància

3. ESPAIS

a. Aules de taller i espais comuns

Dispensadors de gel hidroalcohòlic a cada espai

Rentat de mans a l'inici i final de cada activitat

Ús d'aules i espais amplis i ventilats

Ventilació dels espais 3 vegades diàries, un mínim de 10 minuts

Desinfecció de taules i cadires després de cada ús

Personal de neteja i cuina accediran als espais, preferentment, quan no hi hagi usuaris a l'interior

Neteja 3 vegades diàries, especialment, en totes aquelles superfícies susceptibles de ser tocades amb les mans, -passamans, manetes de portes, aixetes, interruptors...-

b. Lavabos i punts de rentat

Punt de rentat de mans per a cada grup de convivència, tot i que pot ser d'ús compartit garantint la distància de seguretat

Sabó amb dosificador i tovalloles d'un sol ús

Senyalització de la zona per evitar cues i aglomeracions

Ventilació d'un mínim de 10 minuts, 3 vegades al dia

El personal de neteja accedirà als espais, preferentment, quan no hi hagi usuaris a l'interior

Desinfecció del rentamans, inodors i resta de superfícies, un mínim de 2 vegades al dia

Desinfecció de totes aquelles superfícies susceptibles de ser tocades amb les mans, -passamans, manetes de portes, aixetes, interruptors d'espais...-

c. Espais exteriors

Distribució de dispensadors de gel hidroalcohòlic per les diferents zones de vigilància

Fonts d'aigua inhabilitades



Aïllament de material i aquell que s'utilitzi es netejarà abans de la següent ocupació

d. Cuina i menjador

Protocol de cuina

Neteja i desinfecció diària d'estris i equipaments d'ús i carros de cuina

Equipaments EPI per tot el servei laboral de cuina

Roba de treball dels treballadors de neteja i cuina estarà rentada a més de 60º

Eliminació d'embalatges de les mercaderies

Desinfecció de recipients

Canvi del producte fresc de contenidor a un propi a la zona de recepció

Desinfecció d'equips i superfícies després de cada servei

Protocol de menjador

Determinació de torns per evitar aglomeracions i fluxos en l'espai

Rentat de mans abans d'entrar

Inhabilitació del bufet d'autoservei

Rentat de la vaixela a més de 60º

Equipaments EPI per a tots els monitors

Taules

Determinació de les taules amb una distància d'un metre

Inhabilitació de les puntes, deixant una plaça buida cada dos comensals

Nominalització dels espais per reduir la possibilitat de contaminació creuada

Servei del menjar

Les persones encarregades de servir el menjar seran els monitors/personal de cuina

No s'utilitzen safates

Oferiment del menjar en un en plat individual que no podrà ser compartit

La manipulació de gerres d'aigua aniran a càrrec dels monitors



No es proporciona ús de setrilleres, salers, paneres i altres estris que es comparteixin. A canvi, s'ofereix monosodi i/o amanir a la cuina

No es permet que els infants col·laborin en tasques de cuina, servei del menjar ni tampoc en la neteja d'estrís

Recollida, neteja i desinfecció amb Registre

Dispensadors de gel hidroalcohòlic a l'entrada de la cuina i del menjador

Rentat de mans a l'entrada i a la sortida

Neteja i desinfecció de taules després de cada ús

Personal de neteja i cuina accediran als espais preferentment quan no hi hagin usuaris a l'interior

Ventilació del menjador un mínim de 10 minuts, 3 vegades al dia

Desinfecció de totes aquelles superfícies susceptibles de ser tocades amb les mans, -passamans, manetes de portes, aixetes, interruptors d'espais...-

4. NETEJA

a. Protocol

Compliment del protocol establert

Tots els espais habilitats disposen gel hidroalcohòlic; ús obligatori per l'entrada i la sortida

Rentada de mans amb aigua i sabó serà una acció habitual amb tot el personal implicat

Desinfecció i neteja dels espais després de cada ús

b. Serveis externs

L'empresa de neteja estableix un protocol de neteja i desinfecció dels espais, immobiliari i material, que portarà a terme, diàriament, de manera minuciosa

5. MESURES DE PREVENCIÓ ESTABLERTES

a. Ràtio/activitats

La ràtio establerta de participants i monitors/es la marca el Decret 267/2016: els participants es divideixen en grups de fins a 10 infants. Cada grup disposarà com a mínim de un monitor/a.

Proposta d'activitats que vetllin pel manteniment de la distància de seguretat (1,5 metres), preferiblement a l'aire lliure i/o en espais amplis

L'objectiu és el ràpid aïllament i traçabilitat de les persones de contacte, en cas que es detecti simptomatologia compatible amb el Covid-19

Designació d'un monitor/a perquè estigui sempre amb el mateix grup

b. Requisits imprescindibles per participar

No tenir Covid-19 ni símptomes compatibles

No haver conviscut i/o haver estat en contacte amb persones positives de Covid-19 o simptomatologia compatible en els últims 14 dies

Tenir el calendari de vacunació al dia

En el cas de persones amb patologies prèvies (població de risc), caldrà que un servei mèdic valori la situació

Els tutors legals dels participants han de signar la Declaració Responsable

c. Figura del responsable

Es crea la figura del responsable de seguretat i higiene a cada activitat:

Per activitats de fins a 30 participants hi haurà un responsable de seguretat i higiene. En cas d'activitats més nombroses es sumarà una persona responsable per a cada 10

Vetllarà perquè es compleixin les mesures de seguretat i els protocols

Farà una formació (dissenyada i impartida pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya) sobre les mesures de protecció davant la situació del Covid-19

Tindrà coneixement del protocol de comunicació entre l'equip de dirigents i els serveis de Salut davant de qualsevol incidència, especialment relacionada amb simptomatologia pròpia del Covid-19