Comidas comunales

¿Comedores abiertos y listos?

Si bien entendemos la importancia de la experiencia y el momento de las comidas para nuestros adultos mayores, al comenzar a abrir los comedores debemos considerar varios factores.

Modificación de la disposición de los comedores

Asegúrese de que las mesas y los pasillos para los residentes y el personal se encuentren a al menos seis pies de distancia.

Escalonamiento de horarios de las comidas

En lugar de tener una sola comida para todos los residentes, programe 2 horarios para el servicio de comida y destínelos a las unidades de cuidado por separado

Residentes sintomáticos

Todo residente que actualmente dé positivo a una prueba de COVID-19 o se encuentre bajo medidas de precaución por transmisión no debe participar de los programas de comidas comunales.*

Uso de mascarillas

Los residentes deben usar mascarilla en el comedor y no quitársela hasta no estar sentados y tener la comida servida, para poder comer y beber.

Evaluación de los residentes

Antes de ingresar al comedor, cada residente debe ser evaluado (es decir, determinar si presenta signos y síntomas, verificar su temperatura).

Desinfección de manos

Coloque estaciones de desinfección de manos en la entrada del comedor y desinfectante para manos en cada mesa.

** Según las recomendaciones de los CDC, las pautas del Departamento de Salud y también la política de la institución, tales residentes deben seguir comiendo en sus habitaciones.*

Compañeros de mesa

Los residentes que se sientan en una mesa determinada deben ser cónyuges o compañeros de habitación.

Limpieza

Asegúrese de que todas las sillas, mesas y envases de condimentos se limpien y desinfecten entre comidas y horarios del servicio.

Cantidad de casos locales

Manténgase actualizado en cuanto al estado de la comunidad y la cantidad de casos positivos (tasa de positivos del condado) y muertes por COVID.

Actualización de políticas

Su política debe incluir información sobre cuándo quizás deban cerrarse los comedores a consecuencia de un aumento en la cantidad de casos en la comunidad circundante.

Servicio de alimentos alternativo

Si los comedores deben permanecer cerrados, considere establecer un servicio de comidas o una mesa con platos calientes en cada pasillo, donde el personal puede servirle los alimentos a los residentes y, luego, los auxiliares pueden acompañar a cada residente a su apartamento o al área de almuerzo que se le designó en su sala.

Vajilla desechable

Considere usar contenedores desechables o portátiles para transportar los alimentos a las habitaciones de los residentes durante las comidas, a fin de limitar la necesidad de que el personal retire platos, cubiertos y otros utensilios sucios de cada habitación.

Socialización

Como siempre, sea sociable, incluya música suave, haga que el personal circule entre las mesas para interactuar con los residentes y ayudarles con la comida.

Divulgación del 11/10/20

HealthCap
RISK MANAGEMENT & INSURANCE