# Lista de verificación para la reapertura de comedores

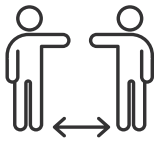
## *Durante una pandemia*



## Lugar



- ☐ Marcas que indiquen una distancia de 6 pies entre mesas y en la entrada
- ☐ Señales y síntomas y precauciones para el control de infecciones pos-COVID-19



- ☐ Utilice menús descartables o laminados que puedan desinfectarse
- ☐ Solo use centros de mesa si se los puede limpiar y desinfectar fácilmente entre comidas/turnos



- ☐ Ponga las mesas con manteles, vasos o copas y cubiertos envueltos. Levante las mesas después de cada servicio
- ☐ Limite la duración de la cena a 1 hora
- ☐ No prepare comidas al lado de la mesa, ni utilice mesas de apoyo. No permita bufets de autoservicio

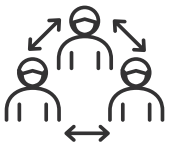


- ☐ Ninguna actividad que podría significar una exposición adicional, tal como cantar o tocar el piano

## Personal y servicio



- ☐ Exija el uso de mascarillas, excepto al comer o beber
- ☐ Use embalajes o recipientes individuales de condimentos que puedan desinfectarse después de cada uso. Desaliente el uso compartido.



- ☐ Las personas que atiendan las mesas deben mantener un distanciamiento social de 3 pies. Los residentes llevan puestas mascarillas al hacer sus pedidos.
- ☐ Desinféctese las manos (desinfectante para manos con alcohol) entre cada residente atendido y cada vez que ocurra contaminación



- ☐ Incentive el pago sin contacto por parte de las visitas, y desinfecte lapiceras y otros elementos después de cada uso
- ☐ Solo entregue recipientes con sobras a pedido

3/12/2021

## Limpieza y desinfección



- ☐ Desinfecte cada comedor antes y después de cada uso
- ☐ Desinfecte superficies de alto nivel de contacto después de cada comida
- ☐ Desinfectante para manos con alcohol en cada entrada, *salida y punto de venta*
- ☐ Lave, enjuague y desinfecte los artículos reutilizables después de cada uso

## Ventilación



- ☐ Abra las ventanas y las puertas para ventilar las áreas
- ☐ Use purificadores de aire/filtro HEPA para comedores de menor tamaño
- ☐ Permita 15 minutos de ventilación entre servicios
- ☐ Realice un mantenimiento adecuado del sistema de HVAC

HealthCap
RISK MANAGEMENT & INSURANCE