



PROTOCOLLO DI SICUREZZA

MISURE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Anno scolastico 2021/22

FONTI NORMATIVE SPECIFICHE

MIUR Ministero dell'Istruzione – Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione- Piano Scuola 2021/22

1) Il Piano scuola 2021-2022 approvato con Decreto MIUR 257 del 6/08/2021 al Paragrafo

“Refezione scolastica” stabilisce:

“Somministrazione dei pasti: Le misure di sicurezza da adottarsi in occasione della somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche e negli altri spazi a ciò destinati, impongono l'uso della mascherina da parte degli operatori. La somministrazione potrà quindi avvenire nelle forme usuali e senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso. Si conferma la necessità di assicurare il rispetto delle ordinarie prescrizioni di distanziamento durante la consumazione del pasto e nelle fasi di ingresso e uscita dai locali dedicati alla refezione, nonché le pratiche di igienizzazione personale. Si suggerisce, ove necessario, di organizzare i pasti con turnazione per mantenere il distanziamento fisico e ridurre l'affollamento dei locali”.

2) Protocollo d'intesa siglato tra il M.I. e OO.SS. del 14/08/2021 per l'avvio in sicurezza delle attività scolastiche a.s. 2021/22:

“omissis... Anche l'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel rispetto delle ordinarie prescrizioni di igienizzazione personale e degli ambienti mensa e di distanziamento fisico, eventualmente prevedendo, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. L'ingresso e l'uscita dovranno essere organizzati in modo ordinato e a misura della disponibilità di posti e vanno predisposte stazioni di lavaggio delle mani all'ingresso e all'uscita (dispenser e/o bagni) 1. Per ciò che concerne le misure atte a garantire la somministrazione dei pasti, il personale servente è obbligato ad utilizzare i dispositivi di protezione delle vie respiratorie. Il servizio può essere erogato nelle forme usuali, senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso (Nota 1 come da Comitato Tecnico Scientifico verbale n. 34 del 12 luglio 2021) ”.

3) Protocollo Regione Campania per i servizi di ristorazione scolastica consultare il documento al seguente link:

<http://www.orsacampania.it/wp-content/uploads/2020/12/RISTORAZIONE-SCOLASTICACOVID-19.pdf>

PREMESSA

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, perché la mensa scolastica offre ai bambini un pasto equilibrato e sano.

Risulta pertanto sostanziale garantire il consumo del pasto a scuola assicurando nel contempo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento.

ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di mensa scolastica sarà erogato nei Plessi della scuola dell'infanzia a tempo normale sia a Gramsci che a Nievo.

La gestione del predetto servizio è affidata per l'anno scolastico 2021/2022 alla ditta SIRIO, sede legale CERCOLA (NA), Via Tenente Barone N° 15, individuata dal Comune di Giugliano in Campania

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati negli alunni della Scuola dell'Infanzia, che usufruiscono del servizio mensa per n.5 (cinque) giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.

PREDISPOSIZIONE LOCALI

La somministrazione dei pasti avverrà per la scuola dell'infanzia nelle aule non avendo a disposizione un refettorio.

In relazione agli spazi individuati, il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione prevede da parte della Ditta responsabile del servizio la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento dello stesso in sicurezza nei vari locali scolastici.

Va precisato, infatti, che se le aule sono idonee per l'attività didattica (es. distanza fisica dei banchi, microclima e ricambio d'aria) e rispettano le indicazioni riguardanti la didattica in presenza, le stesse sono ritenute idonee anche per il consumo del pasto adottando gli opportuni comportamenti.

Dovrà quindi essere garantito:

- il distanziamento fisico anche durante il consumo del pasto;
- un efficace ricambio naturale dell'aria, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata (fredda e calda), ove presente, per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.);
- un'accurata pulizia del banco prima e dopo il pasto.

L'aula didattica, utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione dovrà essere condotta prima e dopo la somministrazione del pasto.

Per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio gli addetti alla distribuzione), dovranno essere garantiti distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

ORGANIZZAZIONE

La gestione dell'orario del pasto prevede un unico turno con un tempo-mensa di 60 minuti.

Il personale che interverrà durante il servizio mensa sarà supportato dai collaboratori scolastici e dai docenti.

La distribuzione dei pasti avverrà con le seguenti modalità:

- la ditta trasporterà i pasti dal furgone, parcheggiato nell'area ad esso assegnato, all'ingresso del plesso;
- gli addetti preleveranno i pasti all'ingresso e li depositeranno su appositi carrelli;

I dipendenti della ditta saranno tenuti

PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE

- areazione del locale per il tempo necessario al ricambio dell'aria
- pulizia e sanificazione dei tavoli/banchi
- allestimento del punto di ristoro.

DOPO LA DISTRIBUZIONE

- sparcchiatura e sanificazione dei tavoli/banchi
- pulizia e sanificazione degli arredi (carrelli, tavoli di supporto)
- pulizia dei tavoli/banchi con detergente e sanificante
- raccolta differenziata dei rifiuti utilizzando gli appositi contenitori

I collaboratori scolastici e i docenti, oltre alla vigilanza, supporteranno le varie attività di preparazione alla mensa.

Come da protocollo della regione Campania, è prevista la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti della Ditta.

Verrà evitata, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate, bicchieri, ecc.

I docenti prima e dopo la distribuzione del pasto provvederanno:

- Scaglionamento classi per l'accesso ordinato ai servizi igienici degli alunni per l'igienizzazione delle mani.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare, il personale scolastico e gli alunni devono garantire l'adozione delle misure igieniche, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

Utilizzo di mascherine

Questi dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite "droplets" (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti.

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

E' obbligatorio il loro corretto utilizzo (totale copertura naso/bocca) anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

La Ditta curerà anche che il personale incaricato indossi correttamente camici e cuffiette

Le docenti referenti di plesso cureranno il rispetto del presente protocollo segnalando al D.S. ogni disfunzione

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Olimpia FINIZIO)**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2 D.l.g.s. 12/02/1993 n. 39
e dell'art. 6 comma 2 legge 412 del 1991

Il presente protocollo di sicurezza sarà pubblicato sul sito della scuola e inviato alla ditta SIRIO

Eventuali aggiustamenti migliorativi saranno apportati dopo la prevista seduta del Consiglio di Circolo