

PROTOCOLLO DI SICUREZZA

MISURE PER EVITARE IL CONTAGIO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA I.C. "GIOVANNI PAOLO II" CAPO D'ORLANDO



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, in quanto 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 viene erogato dal Comune di Capo d'Orlando in tutti i Plessi della nostra Scuola.

La gestione del predetto servizio è affidata per l'anno scolastico 2021/2022 alla ditta Don Santo srl di Brolo.

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati negli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria.

La scuola dell'infanzia usufruisce della mensa per n.5 (cinque) giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.

La scuola primaria usufruisce della mensa per n.2(due)giorni a settimana, nelle giornate di rientro pomeridiano, individuate nel martedì e giovedì, tranne il Plesso di Vina (solo martedì) e le due classi prime e seconde dei Plessi di Furriolo e Piscittina che funzionano a 40 ore settimanali e pertanto usufruiscono della mensa per 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì.

La scuola secondaria (corso C- tempo prolungato) usufruisce della mensa nei giorni di martedì e giovedì.

PREDISPOSIZIONE LOCALI

La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire sia nei locali mensa sia in altri spazi individuati, come le aule didattiche. In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio.

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.

A causa delle necessità imposte dai protocolli anti-Covid19 tutte le classi della nostra scuola consumeranno il pasto in aula.

Dovrà quindi essere garantito:

- il distanziamento fisico di 1 metro 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).
- una 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 può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

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

ORGANIZZAZIONE

La gestione dell'orario del pasto prevede due turni, con modalità e tempi che impediscano la commistione dei diversi ordini di scuola, con un tempo-mensa di 60 minuti.

Il personale che interverrà durante il servizio mensa sarà formato dai dipendenti della ditta "Don Santo" S.R.L. e dagli addetti comunali con il supporto dei collaboratori scolastici e dei docenti.

Per quanto riguarda la **scuola dell'infanzia e primaria** la distribuzione dei pasti avverrà con le seguenti modalità, sempre secondo quanto previsto dal protocollo d'intesa sottoscritto in data 9 febbraio 2021 fra l'Amministrazione Comunale, la ditta Don Santo s.r.l. gli Istituti Comprensivi del Comune di Capo d'Orlando che si ritiene valido anche per questo anno scolastico:

- la ditta "Don Santo" trasporterà i pasti dalla cucina all'ingresso dei plessi; gli addetti comunali preleveranno i pasti all'ingresso e li depositeranno su appositi tavoli davanti alle aule (per tutti gli ordini di scuola);
- i dipendenti della ditta "Don Santo" si occuperanno di apparecchiare, aprire il piatto sigillato e sparecchiare;
- i collaboratori scolastici supporteranno le varie attività di preparazione alla mensa e svolgeranno le attività di pulizia e igienizzazione dei banchi;
- gli insegnanti, oltre alla sorveglianza di tutto il periodo di durata della consumazione del pasto, aiuteranno gli alunni più piccoli a tagliare i cibi più difficili e a sbucciare la frutta muniti di guanti usa e getta;
- si utilizzeranno esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- verrà evitata, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate, bicchieri, ecc...

Nei plessi di **scuola secondaria** i contenitori verranno consegnati fino alla porta dell'aula dai dipendenti della ditta "Don Santo" che li depositeranno su appositi tavoli davanti alle aule. Il resto delle operazioni (apparecchiare, aprire il piatto sigillato e sparecchiare) sarà svolto autonomamente dagli alunni.

I collaboratori scolastici svolgeranno le attività di pulizia e igienizzazione dei banchi.



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. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Troiani