

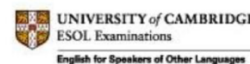


## SECONDO ISTITUTO COMPRENSIVO "M. Montessori – V. Bilotta"

Cod. Mecc. BRIC832009 - C.F. 91071290745  
CIRCOLO DIDATTICO "M. Montessori" – Viale Lilla – Tel. 0831841958 - Cod. Mecc. BREE83201B  
SCUOLA MEDIA "V. Bilotta" – Via Mazzini 2 – Tel 0831841608 Cod. Mecc. BRMM83201A

**Sede Uffici: Viale V. Lilla – Tel. 0831841958 Fax 0831099025**

**e.mail: [bric832009@istruzione.it](mailto:bric832009@istruzione.it)  
pec: [bric832009@pec.istruzione.it](mailto:bric832009@pec.istruzione.it)  
Sito: <http://www.secondocomprendivo.edu.it>  
72021 - Francavilla Fontana (Br)**



Circolare 145

Francavilla Fontana 31/01/2021

**Ai Sigg. Genitori degli alunni di scuola infanzia e primaria TP**

**Ai Docenti**

**Al personale Collaboratore Scolastico**

**All'Albo e Sito Web**

**Oggetto: Disposizioni operative relative al servizio mensa scolastica e misure di contrasto alla diffusione del virus Covid 19.**

In occasione dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica dal 01/02/2021 si rende opportuno e necessario rendere note le misure che saranno adottate nella refezione scolastica sottolineando l'impegno della scuola e della ditta incaricata della somministrazione del vitto, affinché tutto venga organizzato nel rispetto delle norme anti Covid19.

*(Per gentile concessione della Coop. d'Integrazione sociale)*

### **LA MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Quella adottata è:

- servizio multiporzione: le differenti pietanze vengono sporzionate nei piatti e distribuite al tavolo agli utenti dal personale aziendale;
- servizio monoporzione termosigillato (diete speciali): le differenti pietanze chiuse con pellicola termosigillata vengono distribuite al tavolo agli utenti.

### **DISTRIBUZIONE PASTI NELL'AULA**

Nell'imminenza dell'orario di inizio del servizio di distribuzione del pasto, gli alunni e docenti usciranno dall'aula per consentire al personale aziendale di procedere alle attività necessarie ad improntare il servizio stesso.

Il successivo accesso all'aula da parte degli alunni e docenti, per il consumo del pasto, prevede al momento dell'ingresso nel locale, la sanificazione delle mani (utilizzo di gel /lavaggio mani).

Il personale addetto alla somministrazione indosserà la mascherina ed i guanti monouso per tutta la durata del servizio. In particolare gli operatori provvedono a sanificare le mani o alla sostituzione dei guanti, al termine delle operazioni di ritiro dei piatti sporchi e prima della distribuzione della pietanza successiva.

PROCESSO	ATTIVITA'
<b>OPERAZIONI PRELIMINARI</b>	Le operazioni di sanificazione ambientale, sono rivolte a tutti i locali impiegati nel servizio di ristorazione (locale Office, aule) ed hanno lo scopo di preservare la potenziale contaminazione. Gli operatori indossano obbligatoriamente guanti e mascherine, nonché ogni altro DPI già previsto dal DVR aziendale. Per le aree di local Office è prevista:

PROCESSO	ATTIVITA'
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- areazione per almeno 5 minuti</li> <li>- la sanificazione delle attrezzature</li> </ul>
<b>RICEVIMENTO DEI PASTI</b>	<p>Gli autisti effettuano la consegna dei pasti, indossando guanti e mascherina chirurgica, nella zona identificata (locale office) lasciando i contenitori con il vitto nel punto convenuto, senza venire a diretto contatto con il personale della struttura o comunque nel rispetto del distanziamento sociale (stesse modalità vengono adottate per il ritiro dei contenitori a fine servizio).</p> <p>Solo dopo che l'autista e/o eventuale personale dedito alla consegna ha finito e si è allontanato fisicamente, il personale aziendale (indossando obbligatoriamente i guanti monouso o previa sanificazione delle mani con apposito gel igienizzante) procede ad eseguire le operazioni di verifica previste.</p> <p>Al termine delle operazioni di ricevimento dei contenitori di trasporto, prima di manipolare i contenitori con gli alimenti per l'inserimento degli stessi nelle attrezzature di mantenimento, è obbligatorio togliere i guanti monouso, lavarsi le mani con abbondante acqua calda e sapone igienizzante (o in alternativa utilizzare il gel disinfettante).</p>
<b>IGIENE DELL'AULA E APPARECCHIATURA DEI TAVOLI</b>	<p>Prima di apparecchiare i tavoli è indispensabile favorire il ricambio dell'aria all'interno delle aule di consumo, procedendo con un'adeguata areazione. Se presenti finestre apribili dotate di protezione, è consigliabile lasciarle aperte anche durante la distribuzione.</p> <p>I tavoli della classe, prima di apparecchiare e al termine di ogni servizio, verranno sanificati utilizzando i prodotti conformi a quanto indicato nella circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.</p> <p>Una postazione mobile con piani di appoggio sarà utilizzata per stoccare i generi accessori e altro materiale necessario al corretto svolgimento del servizio.</p> <p>Dopo la sanificazione dei tavoli, gli addetti predispongono per ciascuna postazione la tovaglietta monouso e stoviglie in melamina.</p>
<b>FORNITURA AL TAVOLO DELLE PIETANZE</b>	<p>Il ricevimento dei pasti avviene in area appositamente attrezzata. L'operatore, dopo aver provveduto al cambio preventivo dei guanti monouso, provvede alle operazioni di eventuale mescolatura/mantecatura delle pietanze nell'area appositamente attrezzata.</p> <p>Dopo codeste operazioni preliminari, l'operatore si dirige verso le aule di consumazione dotato di idonee attrezzature per il mantenimento (es. carrello bagnomaria).</p> <p>La porzionatura avviene presso le postazioni di consumo nel rispetto delle temperature previste per le pietanze da somministrare.</p> <p>Durante la distribuzione al tavolo, gli operatori si assicurano di posizionare i contenitori nella postazione predefinita (mediante l'utilizzo di carrello termico e/o carrello neuro e/o tavolo di appoggio opportunamente sanificati in precedenza), garantendo la distanza minima di almeno un metro dalla postazione di consumo degli utenti.</p> <p>L'operatore provvede al cambio di guanti al termine delle operazioni di ritiro dei piatti sporchi e prima della distribuzione della pietanza successiva.</p>
<b>FORNITURA AL TAVOLO DEL PANE</b>	<p>Presso la scuola il pane è fornito al tavolo confezionato in monoporzione da posizionare, a cura del personale aziendale, in ceste da consegnare al personale docente che provvede alla distribuzione all'utenza</p>
<b>FORNITURA AL TAVOLO DELLA FRUTTA</b>	<p>Presso la scuola la frutta viene fornita all'interno di cestini, consegnati al personale scolastico, che si occupa della distribuzione agli utenti al tavolo.</p>
<b>FORNITURA AL TAVOLO DEI</b>	<p>Le pietanze vengono fornite già condite. A richiesta i condimenti vengono gestiti dal personale della ditta che provvede a condire il piatto</p>

PROCESSO	ATTIVITA'
<i>CONDIMENTI</i>	dell'utente
<b>FORNITURA AL TAVOLO DELL'ACQUA</b>	Le bottiglie di acqua con coperchio vengono affidate al personale scolastico che a sua volta provvede alla somministrazione dell'acqua al tavolo su richiesta del singolo utente.

### SANIFICAZIONE DELLE AULE E DELLE ATTREZZATURE

Per le aule è prevista:

- areazione delle aule per almeno 5 minuti
- la sanificazione preliminare della parte superiore dei tavoli;
- l'apparecchiatura con tovaglette monouso;
- lo sbarazzo e rimozione dei rifiuti a fine servizio;
- la successiva sanificazione dei tavoli;
- la rimozione dei residui grossolani mediante la scopatura delle aule.

Tali operazioni sono registrare nell'apposito **modulo**.

I prodotti utilizzati per le operazioni di sanificazione saranno a base alcolica (etanolo) con concentrazione minima del 70% od anche a base di ipoclorito di sodio in concentrazione minima del 0,1%, secondo quanto stabilito dalla Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Tiziano Fattizzo