



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
pec: bric832009@pec.istruzione.it

Sito: <http://www.secondocomprendivo.edu.it>

72021 - Francavilla Fontana (Br)



Circolare n.152

Francavilla Fontana 05/02/2021

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.

Come già comunicato con la circolare 145 in occasione dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica dal 08/02/2021 si rende opportuno e necessario rendere note le misure organizzative che saranno adottate dai docenti, collaboratori scolastici e personale aziendale durante il periodo di svolgimento della refezione scolastica.

Nel sottolineare l'impegno della scuola e della ditta incaricata della somministrazione del vitto, affinché tutto venga organizzato nel rispetto delle norme anti Covid19, si comunica quanto segue:

ORGANIZZAZIONE PRE e POST SOMMINISTRAZIONE PASTI

Nell'imminenza dell'orario di inizio del servizio di distribuzione del pasto, gli alunni e docenti usciranno dall'aula, una classe per volta, per consentire al personale aziendale di procedere alle attività di igienizzazione necessarie ad improntare il servizio stesso. Durante l'uscita si avrà cura di aprire le finestre dell'aula per consentire la necessaria areazione delle stesse

Gli alunni nel frattempo potranno recarsi ai bagni accompagnati dai docenti avendo cura di rispettare il necessario distanziamento. Il successivo rientro nell'aula da parte di alunni e docenti, per il consumo del pasto, deve prevedere, al momento dell'ingresso nel locale, la sanificazione delle mani (utilizzo di gel). Gli alunni raggiungeranno i loro posti attendendo seduti, indossando la mascherina se di scuola primaria, l'arrivo del pasto. I docenti chiuderanno le finestre dell'aula.

Il personale scolastico presente durante il pasto (sorveglianza, assistenza) può muoversi tra i tavoli e avvicinarsi agli allievi solo se indossa una mascherina chirurgica e toccare le stesse superfici toccate dall'allievo solo se prima si è disinfettato le mani.

Il personale dovrà vigilare affinché prima, durante e dopo la consumazione del pasto gli alunni non scambino accidentalmente posate, bicchieri e quant'altro.

I collaboratori scolastici del tempo pieno sono tenuti all'igienizzazione dei bagni ed in particolare dei lavandini prima e dopo l'ingresso degli alunni per il lavaggio delle mani e dei denti e devono coordinare, coadiuvati dai docenti, l'ingresso dei bambini nei bagni per non creare assembramento.

Terminato il pasto gli alunni, sempre una classe per volta, usciranno dall'aula per recarsi ai bagni, verranno nuovamente aperte le finestre delle aule, consentendo al personale aziendale di entrare in aula per consentire la pulizia e l'igienizzazione dell'aula.

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.

ARRIVO DEI PASTI AL PLESSO E LORO DISTRIBUZIONE NELLE AULE

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'
OPERAZIONI PRELIMINARI	<p>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.</p> <p>Gli operatori indossano obbligatoriamente guanti e mascherine, nonché ogni altro DPI già previsto dal DVR aziendale.</p> <p>Per le aree di local Office è prevista:</p> <ul style="list-style-type: none">- areazione per almeno 5 minuti- la sanificazione delle attrezzature
RICEVIMENTO DEI PASTI	<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>
IGIENE DELL'AULA E APPARECCHIATURA DEI TAVOLI	<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>
FORNITURA AL TAVOLO DELLE PIETANZE	<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 bagnarina).</p>

PROCESSO	ATTIVITA'
	<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>
FORNITURA AL TAVOLO DEL PANE	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
FORNITURA AL TAVOLO DELLA FRUTTA	<p>La frutta viene fornita all'interno di cestini e il personale incaricato alla somministrazione del pasto si occupa anche della distribuzione della frutta al tavolo.</p> <p>Se il frutto fornito richiede la sbucciatura e questa non può essere svolta autonomamente dall'alunno, verrà risposto da quest'ultimo nello zaino per essere portato a casa</p>
FORNITURA AL TAVOLO DEI CONDIMENTI	Le pietanze vengono fornite già condite. A richiesta i condimenti vengono gestiti dal personale della ditta che provvede a condire il piatto dell'utente
FORNITURA AL TAVOLO DELL'ACQUA	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 registrate 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