

**PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA - ottobre 2020
COVID 19 – Fase 2- rev 3
Istituto Comprensivo Margherita Hack**

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MARTINI-ott.2020
<p>A GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>MIUR DM 39 del 26/06/2020 -Documento di pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative.. per l'anno 20/21- pag.13</p> <p>Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola.</p> <p>In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.</p>	<p>Utenti previsti: 12 classi da 24 bambini – Totale 300 ca Tutte le classi 5° si spostano alla primaria Manzoni Sede: c/o Refettorio: 12 classi su 3 turni di servizio - Orari: 12-14 ca °°</p> <p>1-SERVIZIO IN REFETTORIO</p> <p>L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in REFETTORIO con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formazione del Personale dipendente • Informazione dell'utenza e in specifico delle Insegnanti sull'organizzazione del servizio • Predisposizione di punti di disinfezione mani per gli utenti all'ingresso del refettorio con disinfettante (prodotto PMC) a base idroalcolica, a cura della scuola. • Predisposizione di percorsi differenti per l'ingresso e uscita dal refettorio I percorsi sono individuati e tracciati sul pavimento. • Sono previsti n°3 turni di servizio svolto tra le ore 12-14. Per ogni turno affluiscono 4 classi per un totale di 100 utenti circa, (bambini + Insegnanti) • Le dimensioni del refettorio e il numero dei tavoli consentono di ospitare gli utenti previsti, per ogni singolo turno, garantendo il distanziamento superiore ai 100 cm. • Ciascun gruppo di bambini, con il proprio Insegnante, si reca in refettorio, con distanziamento, rispetto al gruppo successivo, di 5 minuti, a contare dalle ore 12. • Il pane è posizionato in contenitore coperto, a fianco dell'insegnante, che ne effettua la distribuzione con guanti monouso <p>°° Segue cronoprogramma per singola sezione</p>

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MARTINI-ott.2020
<p>B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare</p> <p>Misure preventive – igiene delle mani La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di soluzioni idro -alcoliche o gel disinfettanti PMC, con una concentrazione di alcol al 60-85%,</p> <p>Detergenza e disinfezione A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati.</p> <p>Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.</p> <p>Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, o in spazi occupati da bambini, la disinfezione va effettuata con soluzioni a base di etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%) Areare l'ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2- SERVIZIO IN REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Su ciascun tavolo, il posizionamento della sedia identifica il posto a sedere del singolo bambino. • Servizio di somministrazione esclusivamente al tavolo, facendo uso di stoviglie tradizionali • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura degli Insegnanti con utilizzo di guanti monouso, e comunque utilizzo da parte di ogni bambino di borraccia personale. • Diete sanitarie confezionate in mono porzione termo-sigillate. I bambini con dieta avranno un posto al tavolo in prossimità dell'Insegnante. Il posto al tavolo è individuato da vassoio di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Areazione frequente del locale refettorio, anche durante il consumo del pasto. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina chirurgica e guanti monouso di lattice o nitrile. • Guanti monouso in lattice o nitrile saranno a disposizione per le Insegnanti, per eventuali operazioni di cura al bambino (somministrazione di acqua, pane, ecc) • Detergenza e disinfezione di sedie e tavoli al termine di ogni turno con rimozione grossolana dei residui di cibo sul pavimento, cura delle addette mensa • La disinfezione al termine di ogni turno sarà effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%).

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MANZONI-ott.2020
<p>A GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>MIUR DM 39 del 26/06/2020 -Documento di pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative.. per l'anno 20/21- pag.13</p> <p>Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola.</p> <p>In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.</p>	<p>1 SERVIZIO IN AULA Sede: 20 aule (24 utenti ciascuna) n° utenti complessivi previsti 500 incluse le Insegnanti Orario: 12.00 – 14 ca °°</p> <p>L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in aula con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formazione del Personale dipendente • Informazione dell'utenza e in specifico delle Insegnanti sull'organizzazione del servizio. • Predisposizione di punti di disinfezione mani con soluzione idroalcolica (PMC) per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti a cura della scuola • Sono previsti 2 turni di servizio svolti dalle ore 12 alle ore 14 • Il servizio è svolto all'interno delle singole aule • Alle ore 11 saranno consegnati in spazi indicati tovaglioli, tovaglette, vassoi, posate, pane e, a parte, contenitore per rifiuti compostabili + disinfettante per i tavoli • Ogni bambino, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, disinfetta ed apparecchia la propria postazione con vassoio, tovagliolo e posate monouso. • Il pane viene distribuito dall'Insegnante facendo uso di guanti monouso. <p>°° Segue cronoprogramma per singola sezione</p>

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE - PRIMARIA MANZONI- ott.2020
<p>B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare</p> <p>Misure preventive – igiene delle mani La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di soluzioni idro -alcoliche o gel disinfettanti PMC, con una concentrazione di alcol al 60-85%,</p> <p>Detergenza e disinfezione A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati.</p> <p>Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.</p> <p>Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, o in spazi occupati da bambini, la disinfezione va effettuata con soluzioni a base di etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%) Areare l'ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 -SERVIZIO IN AULA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, con utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili Il carrello termico staziona fuori dall'aula le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai bambini • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura degli Insegnanti E' previsto però che ogni bambino disponga e faccia uso della propria borraccia personale • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. I bambini con dieta avranno un posto in prossimità dell'Insegnante. Il posto è individuato da tovaglietta di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina e guanti monouso di lattice o nitrile • Areazione frequente delle aule, anche durante il consumo del pasto.. • Un paio di guanti monouso sarà a disposizione dell'Insegnante, per eventuali operazioni di cura al bambino (versamento dell'acqua, distribuzione del pane, ec) • Ogni bambino sparcchia la propria postazione avendo cura di togliere dai vassoi tutto il servizio mono-uso utilizzato inclusi eventuali residui di cibo Tutto il servizio monouso (stoviglie, tovaglietta e tovaglioli) e eventuali residui di cibo vanno messi nel bidone del compostabile • Pulizia e disinfezione di tavoli/banchi e sedie a cura delle addette mensa al termine del servizio e rimozione grossolana di eventuali residui sui pavimenti. La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%).

Riferimenti normativi

MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INF.DANTE- ott.2020

A GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

MIUR DM 39 del 26/06/2020 -Documento di pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative.. per l'anno 20/21- pag.13

Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola.

In particolare modo, **oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima**, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – **potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati.** Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, **gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, la semplificazione del menù**, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.)

1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO

Sede: - n° utenti complessivi previsti 170 ca + Educatrici

Orario: 12 -12.30 ca °°

L'Azienda gestisce il servizio ristorazione negli spazi didattici con le seguenti modalità:

- Formazione del Personale dipendente
- Informazione dell'utenza e in specifico delle Educatrici sull'organizzazione del servizio
- Predisposizione di punti di disinfezione mani con soluzione idroalcolica per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti a cura della scuola
- E'previsto un unico turno di servizio svolto dalle ore 12.00 ca
- Il servizio è svolto all'interno delle singole aule/spazi didattico
- I tavoli saranno puliti e disinfettati, poco prima dell'inizio del servizio di somministrazione, a cura delle addette mensa, con soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)
- Ogni bambino, coordinato dalla propria Educatrice, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, apparecchia la propria postazione con tovaglietta e tovagliolo, posata in acciaio e bicchiere in melamina
- Il pane è posizionato in contenitore coperto, a fianco dell'insegnante, che ne effettua la distribuzione con guanti monouso

°° Segue cronoprogramma per singola sezione

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DANTE-ott.2020
<p>B – GESTIONE DELL’ATTIVITA’ DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare</p> <p>Misure preventive – igiene delle mani La corretta applicazione di misure preventive, quali l’igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di soluzioni idro -alcoliche o gel disinfettanti PMC, con una concentrazione di alcol al 60-85%,</p> <p>Detergenza e disinfezione A causa della possibile sopravvivenza del virus nell’ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati.</p> <p>Per la disinfezione si raccomanda l’uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.</p> <p>Per le superfici che possono essere danneggiate dall’ipoclorito di sodio, o in spazi occupati da bambini, la disinfezione va effettuata con soluzioni a base di etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%) Areare l’ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 -SERVIZIO IN AULA/SPAZIO DIDATTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, con utilizzo di piatti tradizionali • Il carrello termico stazionerà fuori dall’aula/spazio didattico. Le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai tavoli. • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura delle Educatrici con guanti monouso • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. I bambini con dieta avranno un posto in prossimità dell’Educatrice. Il posto è individuato da tovaglietta di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Areazione frequente delle aule, anche durante il consumo del pasto. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina chirurgica e guanti monouso di lattice o nitrile. • Guanti monouso sono a disposizione delle Educatrici per le cure al bambino (somministrazione di acqua, pane, ec.) • Al termine del servizio: pulizia e disinfezione di tavoli e sedie e rimozione grossolana di eventuali residui sui pavimenti (per tutti gli spazi riutilizzati nel pomeriggio), a cura delle addette mensa. • I prodotti disinfettanti da utilizzare sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA LAZZATI ott.2020
<p>A GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI MIUR DM 39 del 26/06/2020 -Documento di pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative.. per l'anno 20/21- pag.13</p> <p>Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola.</p> <p>In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso,</p> <p>la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.</p>	<p>1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO</p> <p>Utenti: - n° utenti complessivi previsti 90 ca + Educatrici Sono previsti 4 gruppi costituiti da 25 bambini ca °° Orario: 12– 12. 30 ca °°</p> <p>L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in aula/spazi didattici con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formazione del Personale dipendente • Informazione dell'utenza e in specifico delle Educatrici sull'organizzazione del servizio • Predisposizione di punti di disinfezione mani con soluzione idroalcolica per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti, a cura della scuola • E'previsto un unico turno di servizio svolto dalle ore 12.00 ca • Il servizio è svolto all'interno delle singole aule/spazio didattico • I tavoli e le sedie presenti saranno puliti e disinfettati, poco prima dell'inizio del servizio di somministrazione, a cura delle addette mensa • Ogni bambino, coordinato dalla propria Educatrice, dopo pulizia e disinfezioni delle mani, apparecchia la propria postazione con tovaglietta, tovagliolo, posata d'acciaio e bicchieri in melamina • Il pane è posizionato in contenitore coperto, a fianco dell'insegnante, che ne effettua la distribuzione con guanti monouso

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA LAZZATI-ott.2020
<p>B – GESTIONE DELL’ATTIVITA’ DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare</p> <p>Misure preventive – igiene delle mani La corretta applicazione di misure preventive, quali l’igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione.</p> <p>Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di soluzioni idro -alcoliche o gel disinfettanti PMC, con una concentrazione di alcol al 60-85%,</p> <p>Detergenza e disinfezione A causa della possibile sopravvivenza del virus nell’ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati.</p> <p>Per la disinfezione si raccomanda l’uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.</p> <p>Per le superfici che possono essere danneggiate dall’ipoclorito di sodio, o in spazi occupati da bambini, la disinfezione va effettuata con soluzioni a base di etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%)</p> <p>Areare l’ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 -SERVIZIO IN AULA/SPAZIO DIDATTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, facendo uso di piatti tradizionali • Il carrello termico stazionerà fuori dall’aula/spazio didattico. Le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai tavoli. • Somministrazione di acqua(in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura delle Educatrici con guanti monouso • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. I bambini con dieta avranno un posto in prossimità dell’Educatrice. Il posto è individuato da tovaglietta di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Areazione frequente delle aule, anche durante il consumo del pasto. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina chirurgica e guanti monouso di lattice o nitrile. • Guanti monouso sono a disposizione delle Educatrici per le cure al bambino. • Al termine del servizio: pulizia e disinfezione di tavoli e sedie e rimozione grossolana di eventuali residui sui pavimenti (per tutti gli spazi riutilizzati nel pomeriggio), a cura delle addette mensa. • I prodotti disinfettanti da utilizzare sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIM. MANZONI IN REFETTORIO - IN CASO DI ROTTURA DELL'ASCENSORE</p>
<p>A GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI MIUR DM 39 del 26/06/2020 -Documento di pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative.. per l'anno 20/21- pag.13</p> <p>Anche per la refezione scolastica, atteso il ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, si dovrà far riferimento al Documento tecnico del CTS, partendo dal principio che essa vada garantita in modo sostanziale per tutti gli aventi diritto, seppure con soluzioni organizzative differenti per ciascuna scuola.</p> <p>In particolar modo, oltre alla necessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione medesima, le istituzioni scolastiche – di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro – potranno valutare l'opportunità di effettuare la refezione in due o più turni, sempre al fine di non consentire oltre il dovuto l'affollamento dei locali ad essa destinati. Qualora questa modalità non sia percorribile o non sufficiente in virtù degli spazi o della particolare numerosità dell'utenza, gli Enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio la realizzazione di soluzioni alternative di erogazione, all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, la semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.</p>	<p>Le classi del piano rialzato mangiano in aula come da programma (ore 12) Le classi del 1°piano (Tutte le 4°. Tutte le 5° e la 3B mangiano in refettorio)</p> <p>1 -SERVIZIO IN REFETTORIO L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in refettorio con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutti le classi del 1°piano affluiscono al refettorio scaglionate, a contare dalle ore 12.50, con distanza di 5'tra una e l'altra** • Tutte le classi affluiscono al refettorio ed escono con mascherina chirurgica. • L'accesso ai refettori deve avvenire esclusivamente dalla scala A (lato via Adua) e l'uscita esclusivamente dalla scala B (lato via Torriani) • Il consumo del pasto e l'abbandono del refettorio dovrà avvenire entro 30 minuti. • All'uscita dal refettorio ogni bambino scarica tutto il contenuto del proprio vassoio (tovaglietta, tovagliolo, piatti, posate e residui di cibo) nel bidone del compostabile. • Entrata e uscita dal refettorio e percorsi di scorrimento saranno indicati e tracciati sul pavimento. • I tavoli saranno apparecchiati con vassoio, tovagliette, tovaglioli e posate monouso. <p>**1°turno – ore 12.50 (3B, 4D, 4E, 4B, 4C) **2°turno – ore 13.30 (5E, 5F, 5G, 5C, 5B, 5D)</p>

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIM. MANZONI IN REFETTORIO - IN CASO DI ROTTURA DELL'ASCENSORE
<p>B- GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI</p> <p>Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare</p> <p>Misure preventive – igiene delle mani La corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione.</p> <p>Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di soluzioni idro -alcoliche o gel disinfettanti PMC, con una concentrazione di alcol al 60-85%,</p> <p>Detergenza e disinfezione A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati.</p> <p>Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia.</p> <p>Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, o in spazi occupati da bambini, la disinfezione va effettuata con soluzioni a base di etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%)</p> <p>Areare l'ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 -SERVIZIO IN REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione esclusivamente al tavolo, facendo uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura delle Insegnanti con guanti monouso. E' previsto però utilizzo da parte di ogni bambino, di borraccia personale • Diete sanitarie confezionate in mono porzione sigillate. I bambini con dieta avranno un posto al tavolo in prossimità dell'Educatore. Il posto al tavolo è individuato da tovaglietta/vassoio di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina chirurgica e guanti monouso di lattice o nitrile. • Guanti monouso sono a disposizione delle Insegnanti per le eventuali cure al bambino • Detergenza e disinfezione dei tavoli al termine di ogni turno con rimozione grossolana dei residui di cibo sul pavimento • I prodotti disinfettanti da utilizzare sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)