

**PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA - OTTOBRE 2020
COVID 19 – Fase 3- rev 3°
Istituto Comprensivo Rita Levi MONTALCINI**

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 2 di 13

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA E SECONDARIA DON MILANI 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 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.	1 SERVIZIO IN AULA Sede: 20 aule- n° utenti complessivi previsti 450 ca Orario: 1°turno a partire dalle 11.50 alle 12.20 (1°,2°, 3°)* 2° turno a partire dalle 13.00 alle 13.20 (4° 5°)* 3° turno a partire dalle 13.30 alle 13.50 (secondarie) L'Azienda gestisce il servizio di ristorazione in aula con le seguenti modalità: • 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), a cura della scuola, per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti Fasi e tempi di servizio • Ore 10 consegna della frutta/merenda con tovaglietta. Quanto monouso a disposizione del Insegnante per la suddivisione. Per la secondaria è prevista la distribuzione della frutta/merenda insieme al pasto • Ore 11 consegna del vassoio sanificato, tovaglietta, tovaglioli e posate, pane in contenitore chiuso e contenitori per la raccolta dei rifiuti. • Circa 15 minuti prima della consegna del pasto, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, l'Insegnante guida i bambini alla pulizia del banco (per le classi coinvolte nel progetto di educazione civica) ed alla composizione del vassoio con tovaglietta, tovagliolo e posate monouso. • Al termine del pasto, 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 con eventuali residui di cibo) va messo nel bidone del compostabile. *segue cronoprogramma dettagliato per ogni singola sezione

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020 Pag. 3 di 13
--	--	----------------------------

--	--

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE - PRIMARIA DON MILANI ott.2020
B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2 Dettagli del servizio • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, con uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili. Il carrello termico stazionerà fuori dall'aula, le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai tavoli/banchi • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura degli Insegnanti con guanti monouso • E' previsto però che ogni bambino disponga e faccia uso della propria borraccia personale. • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. Il posto del bambino con dieta sanitaria è individuato da tovaglietta o vassoio 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. • Un paio di guanti monouso sarà a disposizione dell'Insegnante, per eventuali operazioni di cura al bambino (versamento dell'acqua, ec, distribuzione del pane) • Pulizia e disinfezione di tavoli/banchi 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%). • I vassoi sono sanificati in lavastoviglie a temperature di circa 70°C

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 4 di 13

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MOSE' BIANCHI 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 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.	1 SERVIZIO IN AULA Sede: 16 aule- n° utenti complessivi previsti 250 ca Orario: 1°turno a partire dalle 11.50 alle 12.20 (1D, 1C, 1B, 3B, 5B, 2C, 2B, 5E,)* 2° turno a partire dalle 13.00 alle 13.30 (2D, 4D, 4B, 4C, 3C, 3D, 5C, 5D)* L'Azienda gestisce il servizio di ristorazione in aula con le seguenti modalità: • 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), a cura della scuola, per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti Fasi e tempi di servizio • Ore 10 consegna della frutta/merenda, con tovaglietta monouso e guanti a disposizione per l' Insegnante per la suddivisione • Ore 11 consegna del vassoio sanificato, tovaglietta, tovaglioli e posate, pane in contenitore chiuso e contenitori per la raccolta dei rifiuti. • Circa 15 minuti prima della consegna del pasto, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, l'Insegnante guida i bambini alla pulizia del banco (per le classi coinvolte nel progetto di educazione civica) ed alla composizione del vassoio con tovaglietta, tovagliolo e posate monouso. • Al termine del pasto, 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 con eventuali residui di cibo) va messo nel bidone del compostabile. *secondo cronoprogramma dettagliato per ogni singola sezione

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 5 di 13

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MOSE' BIANCHI-ott.2020
Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2 DETTAGLI DEL SERVIZIO IN AULA • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, con uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili. Il carrello termico stazionerà fuori dall'aula, le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai tavoli/banchi • Somministrazione di acqua (in caraffe con coperchio) esclusivamente a cura degli Insegnanti con guanti monouso • E' previsto però che ogni bambino disponga e faccia uso della propria borraccia personale. • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. Il posto del bambino con dieta sanitaria è individuato da tovaglietta o vassoio 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. • Un paio di guanti monouso sarà a disposizione dell'Insegnante, per eventuali operazioni di cura al bambino (versamento dell'acqua, ec, distribuzione del pane) • Pulizia e disinfezione di tavoli/banchi 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%). • I vassoi sono sanificati in lavastoviglie a temperature di circa 70°-75°C

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 6 di 13

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DON MILANI 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 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.	1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO Sede: - n° utenti complessivi previsti 192 ca + Educatrici Orario: 11.45 – 12.20 ca^{oo} L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in aula 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 (PMC), a cura della scuola, per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti Fasi e tempi di servizio • Ore 10 distribuzione della frutta/merenda circa su tovaglietta monouso, Distribuzione della frutta, a cura delle educatrici, con guanti monouso. • Poco prima della somministrazione del pasto, i tavoli dei bambini sono puliti e disinfettati, a cura delle addette mensa, con soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%) • Ogni bambino, coordinato dalla 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

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020 Pag. 7 di 13
--	--	----------------------------

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DON MILANI.-ott..2020
B – GESTIONE DELL’ATTIVITA’ DI SOMMINISTRAZIONE PASTI Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l’uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2- DETTAGLI DEL SERVIZIO IN AULA/SPAZIO DIDATTICO • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, facendo uso di stoviglie 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, a cura delle addette mensa. • I prodotti disinfettanti utilizzati sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020 Pag. 8 di 13
--	--	----------------------------

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA BUONARROTI 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 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.	1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO Utenti: - n° utenti complessivi previsti 200 ca + Educatrici 8 sezioni Orario: 11.45 – 12.30 ca °° L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in aula 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 (PMC), a cura della scuola, per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti Fasi e tempi di servizio • La frutta viene distribuita alle ore 10 circa su tovaglietta monouso e distribuita a cura delle educatrici con guanti monouso • I tavoli presenti 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 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

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020 Pag. 9 di 13
--	--	----------------------------

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA BUONARROTI ott.2020
B- GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2- DETTAGLI DEL SERVIZIO IN AULA/SPAZIO DIDATTICO • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, facendo uso di stoviglie 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, a cura delle addette mensa. • I prodotti disinfettanti utilizzati sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%)

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 10 di 13

Riferimenti normativi	PIANO EMERGENZA DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA E SEC. DON MILANI 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 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.	1 -SERVIZIO IN REFETTORIO Mangiano in refettorio le seguenti classi: • 2A, 2B (1° turno dalle 11.50) • 4A, 4B, 4C, 5A, 5B, 5C (2°turno dalle 13) • Medie (3°turno dalle 13.30) L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in refettorio con le seguenti modalità: • Tutti le classi affluiscono al refettorio scaglionate, a contare dalle ore 11.50 per il primo turno e 13.00 per il 2° turno con distanza di 5'tra una e l'altra** • L'accesso al refettorio deve avvenire esclusivamente tramite corridoio e l'uscita esclusivamente dalla porta del salone (lato ingresso scuole medie). Entrata e uscita dal refettorio e percorsi di scorrimento saranno indicati e tracciati sul pavimento • I bambini dovranno mantenere le distanza di 100 cm circa. Pertanto dovranno occupare i posti al tavolo solo dove presente la sedia. • All'ingresso i bambini prelevano tovaglie, tovaglioli e posate e apparecchiano il proprio posto • Il consumo del pasto e l'abbandono del refettorio dovrà avvenire entro 30 minuti.

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 11 di 13

Riferimenti normativi	PIANO EMERGENZA DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA E SEC.DON MILANI ott.2020
B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2 -DETTAGLI DEL SERVIZIO IN REFETTORIO • 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 e termosigillate. I bambini con dieta avranno un posto al tavolo in prossimità dell'Insegnante. 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%)

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020
		Pag. 12 di 13

Riferimenti normativi	PIANO EMERGENZA DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -MOSE' BIANCHI 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 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.	1 -SERVIZIO IN REFETTORIO Mangiano in refettorio le seguenti classi: • 2C, 2B, 5E, 2D, 4D, (1° turno a partire dalle ore 12.00) • 4B, 4C, 3C, 3D, 5C, 5D (2°turno a partire dalle 13.00) Tutte le altre classi mangiano in aula come da programma L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in refettorio con le seguenti modalità: • Tutti le classi affluiscono al refettorio scaglionate, a contare dalle ore 12 per il primo turno e 13.00 per il 2° turno, con distanza di 5' tra una e l'altra** • L'accesso al refettorio deve avvenire esclusivamente dalla porta centrale del refettorio (lato scale) e l'uscita esclusivamente dalla porta (lato palestra). I percorsi di scorrimento saranno indicati e tracciati sul pavimento. • Al ingresso i bambini dovranno prelevare tovaglietta, tovagliolo e posate monouso e apparecchiare la propria postazione • I bambini dovranno mantenere le distanza di 100 cm circa. Pertanto dovranno occupare i posti al tavolo solo dove presente la sedia. • Il consumo del pasto e l'abbandono del refettorio dovrà avvenire entro 30 minuti.

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA-	11/10/2020 Pag. 13 di 13
--	--	---

Riferimenti normativi	PIANO EMERGENZA DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA MOSE' BIANCHI ott.2020
B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare 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%, 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. Per la disinfezione si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. 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	2 -DETTAGLI DEL SERVIZIO IN REFETTORIO • 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 e termosigillate. I bambini con dieta avranno un posto al tavolo in prossimità dell'Insegnante. 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%)