

**PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA - ottobre 2021
COVID 19 – rev.4
Istituto Comprensivo Margherita Hack**

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MARTINI-ott.2021
<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>OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021</p>	<p>Utenti previsti: 8 classi da 23 bambini – 200 ca Sede: c/o Refettorio 1° turno 11.50-12.20 (2A, 2B, 2C, 5A) 2°turno 13.00 -13.30 (4A, 4C, 5C, 3A)</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°2 turni di servizio. 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 10 minuti, a contare dalle ore 11,50 (1°turno) e 13.00 (2°turno) • 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 PRIMARIA MARTINI-ott.2021
<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 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%) Areare l'ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2- DETTAGLI DEL 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 • Ogni bambino è dotato e fa uso di borraccia personale. Su ogni tavolo sono comunque presenti 2 caraffe d'acqua. La somministrazione è a cura delle Insegnanti con utilizzo di guanti monouso. • Diete sanitarie confezionate in mono porzione termo-sigillate. Il posto al tavolo dei bambini con dieta 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 FFP3 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 d'idrogeno- prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute.

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MARTINI ott.2021
<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>OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021</p>	<p>1 SERVIZIO IN AULA Sede: 7 aule: n° utenti complessivi previsti 140 ca incluse le Insegnanti Orario: 1° turno 11.50-12.20(1A, 1B, 1C, 5B) 2°turno 13-13.20 (4B, 3B, 3C)</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 • 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 + rotolone di carta (solo per le classi che aderiscono al progetto educativo) • Ogni bambino, disinfetta la propria postazione e, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, apparecchia la propria postazione con vassoio, tovagliolo e posate monouso** • Il pane viene distribuito dall'Insegnante facendo uso di guanti monouso.

**Per le classi che seguono il progetto di Educazione civica

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE - PRIMARIA MARTINI ott.2021
<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 -DETTAGLI DEL 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 stazionerà fuori dall'aula le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai bambini • Ogni bambino è dotato e fa uso di borraccia personale Saranno comunque a disposizione 2 caraffe con coperchio. La somministrazione è a cura delle Insegnanti. • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. Il posto del bambino soggetto a dieta è individuato da tovaglietta di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina FFP3 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 sparecchia 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 messo 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 al termine di ogni turno sarà effettuata con soluzioni a base di perossido d'idrogeno- prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute.

PRIMARIA MARTINI: TURNI E ORARI

		In refettorio CARR1			
1^	TURNO	2A	2B	2C	5A
	ora pasto	11.50	12.00	12.10	12.20

		in aula CARR2			
1^	TURNO	1A	1B	1C	5B
	ora pasto	11.50	12.00	12.10	12.20

		In refettorio CARR1			
2^	TURNO	4A	4C	5C	3A
	ora pasto	13.00	13.10	13.20	13.30

		in aula CARR2			
2^	TURNO	4B	3B	3C	
	ora pasto	13.00	13.10	13.20	

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INF.DANTE- ott.2021
<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>OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico</p> <p>D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021</p>	<p>1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO</p> <p>Sede: - n° utenti complessivi previsti 160 ca + Educatrici</p> <p>Orario: 12 -12.30 ca °°</p> <p>L'Azienda gestisce il servizio ristorazione negli 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/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 – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute • 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

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DANTE-ott.2021
<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 -DETTAGLI DEL 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 FFP3 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 utilizzati sono soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della salute.

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA LAZZATI ott.2021
<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>OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021</p>	<p>1 SERVIZIO IN REFETTORIO Utenti: - n° utenti complessivi previsti 85 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 refettorio 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 • 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 <p>**Per le classi che seguono il progetto di Educazione civica</p>

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA LAZZATI-ott.2021
<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 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%) Areare l’ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 -SERVIZIO IN REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione a cura delle addette mensa, facendo uso di piatti tradizionali • 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 FFP3 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 pavimenti a cura delle addette mensa. • I prodotti disinfettanti da utilizzare sono esclusivamente soluzioni a base di perossido di idrogeno (0,5%) – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute

	PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA- M.HACK	07/10/2021
		Pag. 11 di 16

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MANZONI ott.2021
------------------------------	--

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.

OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico

D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021

1 SERVIZIO IN AULA

23 aule (24 utenti ciascuna ca) – n°utenti complessivi 504 max – 408 min.

Orario: 1° turno 12.00-12.20 :1E, 1D, 1C, 2B, 4C, 4D.

MODULI mart e giov.: 5A, 1A, 1B, 2A

2°turno 13-13.20: 5C, 5B, 5E, 5D, 3D, 3C, 3B, 3E, 2D, 2C, 4B.

MODULI mart. e giov: 3A, 4A.

L'Azienda gestisce il servizio 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) per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti a cura della scuola
- 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 + rotolone di carta (solo per le classi che aderiscono al progetto educativo)
- Ogni bambino, disinfetta la propria postazione e, dopo lavaggio e disinfezione delle mani, apparecchia la propria postazione con vassoio, tovagliolo e posate monouso**
- Il pane viene distribuito dall'Insegnante facendo uso di guanti monouso.

**Per le classi che seguono il progetto di Educazione civica

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE - PRIMARIA MANZONI ott.2021
<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 -DETTAGLI DEL 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 stazionerà fuori dall'aula le addette mensa si occupano della porzionatura e consegna dei pasti ai bambini • Ogni bambino fa uso della propria borraccia personale. Saranno comunque a disposizione 2 caraffe con coperchio. La somministrazione è a cura delle Insegnanti. • Diete sanitarie confezionate in mono porzioni termo-sigillate. Il posto del bambino soggetto a dieta è individuato da tovaglietta di colore differente rispetto a quello degli altri bambini. • Le addette mensa indossano durante il servizio mascherina FFP3 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 sparecchia 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 messo 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 -prodotto biocida autorizzato dal Ministero della salute

Riferimenti normativi	PIANO B DEL SERVIZIO RISTORAZIONE NEL CASO DI ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA MANZONI
-----------------------	--

**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.

OBBLIGO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE – COVID 19 in ambito lavorativo e pubblico

D.L.21/09/21 n°127 in vigore dal 15/10/2021

**Tutte le classi del primo piano mangiano in aula come da programma normale
Le classi del 2° piano mangiano nei refettori come da prospetto allegato.**

1 -SERVIZIO IN REFETTORIO

L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in refettorio con le seguenti modalità:

- **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.
- 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, tovaglette, tovaglioli e posate monouso.

Riferimenti normativi	PIANO B DEL SERVIZIO RISTORAZIONE NEL CASO DI ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA MANZONI
<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%) Areare l'ambiente durante la pulizia e disinfezione</p>	<p>2 - DETTAGLI DEL SERVIZIO IN REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione esclusivamente al tavolo, facendo uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili • Ogni bambino fa uso di borraccia personale. Su ogni tavolo sono comunque presenti 2 caraffe d'acqua. La somministrazione è a cura delle Insegnanti con utilizzo di guanti monouso. • Diete sanitarie confezionate in mono porzione sigillate.. Per i bambini soggetti a dieta 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 FFP3 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 • La disinfezione al termine di ogni turno sarà effettuata con soluzioni a base di perossido d'idrogeno- prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute.

PIANO B: ROTTURA ASCENSORE (INTERVENTO PROGRAMMATO) – SCUOLA MANZONI

CUCINA	CUCINA	CUCINA															
REFETTORIO 1	REFETTORIO 1	REFETTORIO 1															
<table border="1" style="width: 100%; height: 60px;"> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">12:50</td><td style="width: 85%;">5C</td></tr> <tr><td>12:55</td><td>5B</td></tr> <tr><td>13:00</td><td>5E</td></tr> </table>	12:50	5C	12:55	5B	13:00	5E	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:30</td><td style="width: 85%;">3B</td></tr> <tr><td>13:35</td><td>3E</td></tr> <tr><td>13:40</td><td>2D</td></tr> </table>	13:30	3B	13:35	3E	13:40	2D
12:50	5C																
12:55	5B																
13:00	5E																
13:30	3B																
13:35	3E																
13:40	2D																
REFETTORIO 2	REFETTORIO 2	REFETTORIO 2															
<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr><td> </td></tr> </table>		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:05</td><td style="width: 85%;">5D</td></tr> </table>	13:05	5D	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:45</td><td style="width: 85%;">2C</td></tr> </table>	13:45	2C										
13:05	5D																
13:45	2C																
REFETTORIO 3	REFETTORIO 3	REFETTORIO 3															
<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"> <tr><td> </td></tr> </table>		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:10</td><td style="width: 85%;">3D</td></tr> </table>	13:10	3D	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:50</td><td style="width: 85%;">4B</td></tr> </table>	13:50	4B										
13:10	3D																
13:50	4B																
REFETTORIO 4	REFETTORIO 4	REFETTORIO 4															
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">12:30</td><td style="width: 85%;">3A</td></tr> </table>	12:30	3A	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:15</td><td style="width: 85%;">3C</td></tr> </table>	13:15	3C	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td style="width: 15%;">13:55</td><td style="width: 85%;">4A</td></tr> </table>	13:55	4A									
12:30	3A																
13:15	3C																
13:55	4A																

PIANO C

NB se l'ascensore dovesse rompersi dopo le 12,30, la 3A sarà servita in classe.

Non dovrà scendere in refettorio e alle ore 13:00 saliremo tramite le scale portando i pasti