

**PROTOCOLLO OPERATIVO PER IL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA - OTTOBRE 2021
COVID 19 –rev 4°
Istituto Comprensivo Rita Levi MONTALCINI**

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA E SECONDARIA DON MILANI 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 AULA Sede: 19 aule- n° utenti complessivi previsti 430 max-360 min. Orario: 1°turno a partire dalle 11.50 alle 12.20 (1°,2°, 3° + 4C, 5A)* 2° turno a partire dalle 13.00 alle 13.20 (4A, 4B, 4D, 5B, 5C.)* 3° turno a partire dalle 13.30 alle 13.50 (secondarie)</p> <p>L'Azienda gestisce il servizio di 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), a cura della scuola, per gli utenti all'ingresso dei bagni dei bambini e bagni degli adulti <p>Fasi e tempi di servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ore 10 consegna della frutta/merenda in classe con tovaglietta. (Quanto monouso a disposizione per la suddivisione). Per la secondaria è prevista la distribuzione della frutta 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, l'Insegnante guida i bambini alla pulizia del banco (per le classi coinvolte nel progetto di educazione civica) • Dopo lavaggio e disinfezioni delle mani, l'Insegnante guida 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. <p>*segue cronoprogramma dettagliato per ogni singola sezione</p>

Riferimenti normativi

**MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE - PRIMARIA
DON MILANI ott.2021**

B GESTIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

2 DETTAGLI DEL SERVIZIO IN AULA

Circolare n°5443 del Ministero della Salute (22/02/2020) per le operazioni di pulizia e disinfezione e relativi prodotti da utilizzare

- 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. **Ogni bambino dispone e fa uso della propria borraccia personale. Sono presente comunque 2 caraffe d'acqua con guanto monouso per la somministrazione, a cura dell'Insegnante.**
- 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 **FFP3** 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)
- **Al termine del servizio le addette mensa effettuano la pulizia e disinfezione dei banchi, la 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**

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 detersivi 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

Riferimenti normativi	PIANO B -PER ROTTURA DELL'ASCENSORE PRIMARIA E SEC. DON MILANI 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</p> <p>Mangiano in refettorio le seguenti classi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2A, 2B (1° turno dalle 11.50) • 4A, 4B, 4C, 5A, 5B, 5C (2°turno dalle 13) • Medie (3°turno dalle 13.30) <p>L'Azienda gestisce il servizio ristorazione in refettorio con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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** • Entrata e uscita dal refettorio e percorsi di scorrimento saranno indicati e tracciati sul pavimento • I bambini dovranno mantenere la 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.

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>PIANO B PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA E SEC.DON MILANI ott.2021</p>
<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"> • Servizio di somministrazione esclusivamente al tavolo, facendo uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili • Ogni bambino dispone e fa uso della propria borraccia personale. Sono presenti comunque 2 caraffe d'acqua con guanto monouso per la somministrazione, a cura dell'Insegnante • Diete sanitarie confezionate in mono porzione e termosigillate. • Il posto al tavolo per bambini soggetti a dieta 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 a cura delle Addette Mensa • La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute

SERVIZIO IN AULA : TURNI E ORARI									SERVIZIO IN REFETTORIO		
PRIMARIA DON MILANI -			PRIMARIA DON MILANI			SECONDARIA DON MILANI			PIANO B (ROTTURA ASCENSORE)		
CLASSI 1° T	PASTO		CLASSI 2°T	PASTO		CLASSI 3°T.	PASTO	LU-MER	CLASSI	ENTRA	ESCE
1C	11:50	CAR 1 al piano	4A	13:00	CAR 1 ascensore	1B	13:30	CAR 3 al piano	2A	11:50	12:20
1B	12:00	CAR 1 al piano	4B	13:10	CAR 1 ascensore	2B	13:40	CAR 3 al piano	2B	11:55	12:25
1A	12:10	CAR 1 al piano	4D	13:20	CAR 1 ascensore	3B	13:50	CAR 3 al piano	2C	12:00	12:30
5A	12:20	CAR 1 al piano									
						CLASSI	PASTO	GIOVEDI	4A	12:50	13:20
3C	11:50	CAR 2 al piano	5B	13:00	CAR 2 al piano	1G	13:30	CAR 3 ascensore	4B	12:55	13:25
4C	12:00	CAR 2 al piano	5C	13:10	CAR 2 al piano	3G	13:40	CAR 3 ascensore	4D	13:00	13:30
3B	12:10	CAR 2 al piano									
3A	12:20	CAR 2 al piano							1B/1G	13:40	14:10
									2B/3G	13:45	14:15
2A	11:50	CAR 3 ascensore							3B	13:50	14:20
2B	12:00	CAR 3 ascensore									
2C	12:10	CAR 3 ascensore									

Riferimenti normativi

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

**MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
 PRIMARIA MOSE' BIANCHI ott.2021**

1 SERVIZIO IN AULA

**Sede: 20 aule- n° utenti complessivi previsti ca 450 (lun e merc)
 15 aule- n° utenti complessivi previsti ca 340 (mart. giov, e ven.)**

**Orario: 1°turno a partire dalle 11.50 alle 12.20 *
 2° turno a partire dalle 13.00 alle 13.30***

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 in classe con tovaglietta. (Guanto monouso a disposizione 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, l'Insegnante guida i bambini alla pulizia del banco (per le classi coinvolte nel progetto di educazione civica)**
- **Dopo lavaggio e disinfezioni delle mani, l'Insegnante guida 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.

Riferimenti normativi

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

MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PRIMARIA MOSE' BIANCHI-ott.2021

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
- **Ogni bambino dispone e fa uso della propria borraccia personale. Sono presenti comunque 2 caraffe d'acqua con guanto monouso per la somministrazione, a cura dell'Insegnante.**
- 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 **FFP3** 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)
- **Al termine del servizio le addette mensa effettuano la pulizia e disinfezione dei banchi e la 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

**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

**PIANO B DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -MOSE' BIANCHI ott.2021**

1 -SERVIZIO IN REFETTORIO

Mangiano in refettorio le seguenti classi:

- 2D, 3B, 3C, 3D, 4B, 4C, 4D, 5D, 5C, 5B,

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.**

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>PIANO B DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER ROTTURA DELL'ASCENSORE -PRIMARIA MOSE' BIANCHI ott.2021</p>
<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 REFETTORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizio di somministrazione esclusivamente al tavolo, facendo uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili • Ogni bambino dispone e fa uso della propria borraccia personale. Sono presenti comunque 2 caraffe d'acqua con guanto monouso per la somministrazione, a cura dell'Insegnante • Diete sanitarie confezionate in mono porzione e termosigillate. Il posto del bambino soggetto a dieta 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 viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute

SERVIZIO IN AULA: TURNI E ORARI					SERVIZIO IN REFETTORIO			
PRIMARIA MOSE BIANCHI			PRIMARIA MOSE BIANCHI		PIANO B (rottura ascensore)			
CLASSI	PASTO		CLASSI 2°T	PASTO		CLASSI	ENTRA	ESCE
1° T								
1D	11:50	CAR 1 al piano	5D	13:00	CAR 2 ascensore	2D	11:50	12:20
1C	12:00	CAR 1 al piano	5C	13:10	CAR 2 ascensore	3B	11:55	12:25
1B	12:10	CAR 1 al piano	5B	13:20	CAR 2 ascensore	3C	12:00	12:30
2B	12:20	CAR 1 al piano	4A/5A	13:30	CAR 2 saletta al piano	3D	12:05	12:35
2D	11:50	CAR 2 ascensore	2C	13:00	CAR 1 al piano	4B	13:00	13:30
3B	12:00	CAR 2 ascensore	4B	13:10	CAR 1 ascensore	4C	13:05	13:35
3C	12:10	CAR 2 ascensore	4C	13:20	CAR 1 ascensore	4D	13:10	13:40
3D	12:20	CAR 2 ascensore	4D	13:30	CAR 1 ascensore	5D	13:15	13:45
3A	12:30	CAR 3 al piano				5C	13:20	13:50
1A/2A	12:45	CAR 3 saletta al piano				5B	13:25	13:55
❖ Modulo lun-merc								

Riferimenti normativi	MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DON MILANI 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 AULA /SPAZIO DIDATTICO Sede: - n° utenti complessivi previsti 180 ca Orario: 11.30 – 12.30 ca^{oo}</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 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 <p>Fasi e tempi di servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ore 10 consegna della frutta/merenda in classe con tovaglietta. Distribuzione della frutta, a cura delle educatrici con guanti monouso. • Poco prima della somministrazione del pasto, i tavoli dei bambini sono puliti e disinfettati. La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute • 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

Riferimenti normativi

MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA DON MILANI.-ott..2021

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 detersivi 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 e **vassoi**
- 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.
- Al termine del servizio: pulizia e disinfezione di tavoli e sedie e rimozione grossolana di eventuali residui sui pavimenti, a cura delle addette mensa.
- **La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute**

Riferimenti normativi

**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

**MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
INFANZIA BUONARROTI ott.2021**

1 SERVIZIO IN AULA /SPAZIO DIDATTICO

Utenti: - n° utenti complessivi previsti 190 + Educatrici

8 sezioni

Orario: 11.30 – 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 consegnata alle ore 10 circa con tovagliette 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. **La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute**
- 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

Riferimenti normativi

MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE INFANZIA BUONARROTI ott.2021

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 detersivi 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 **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 rimozione grossolana di eventuali residui sui pavimenti, a cura delle addette mensa.
- **La disinfezione viene effettuata con soluzioni a base di perossido di idrogeno – prodotto biocida autorizzato dal Ministero della Salute**