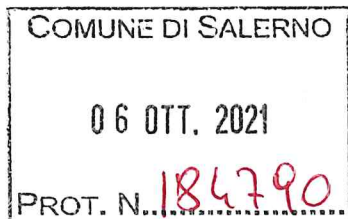




SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE



Salerno, 06.10.2021

Ai Sigg.ri Dirigenti Scolastici
LORO SEDI

Oggetto: Servizio Refezione Scolastica.

Si comunica che questo Ente sta perfezionando l'organizzazione del Servizio di Refezione Scolastica, che avrà inizio il prossimo 12 ottobre, come da precedente comunicazione.

Con l'occasione si allegano le Linee operative per lo svolgimento di detto Servizio, predisposte per far fronte all'emergenza Covid-19, redatte dalla dott.ssa Maria Rosaria Terminiello già incaricata del controllo di qualità.

Distinti saluti.

Il Direttore di Settore
- dott. Maurizio Durante -



SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LINEE OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER EMERGENZA COVID-19

DOC. :LINEE OPERATIVE PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER EMERGENZA
COVID-19
Redatto da
Dr,ssa Maria Rosaria Terminiello

Del 29 ottobre 2020

Pag. 1 a 3

PREMESSA

Obiettivo del presente documento è fornire le indicazioni operative al fine di attuare le misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID 19 nella refezione scolastica del Comune di Salerno. Il consumo del pasto a scuola deve avvenire in condizioni di sicurezza pertanto è necessario pianificare e prevedere tutte le operazioni organizzative. A tal fine viene predisposto un sistema di erogazione del servizio tale da garantire la sicurezza e la salubrità dei pasti prodotti e al contempo degli operatori scolastici e degli utenti rispetto alla possibilità di contagio durante lo svolgimento delle attività. Tutte le figure interessate al Servizio devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche di igiene e alle procedure di pulizia e disinfezione, come da normative vigenti e come riportato nei Manuali di Autocontrollo di buona prassi igienica (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). L'applicazione delle buone norme igieniche sono fondamentali per la prevenzione del COVID-19. Resta altrettanto importante attuare tutte le regole di prevenzione tra cui il distanziamento fisico attraverso la gestione degli spazi destinati alla somministrazione dei pasti nelle scuole sia nei locali mensa e sia in altri spazi identificati come le aule didattiche. Va sempre rispettata la distanza di sicurezza sia in ingresso, all'interno e in uscita dei locali mensa. Prima e dopo ogni servizio **dovrà essere assicurata l'aerazione dei locali**. Vanno rispettate le regole di igiene personale in particolare per la prevenzione COVID-19 tra cui va promosso in modo particolare a tutti alunni, insegnanti, operatori, il lavaggio mani frequente, sempre prima e dopo dei pasti, ecc.) con aggiunta o sostituito se necessario dall'igienizzazione con gel apposito. Vanno altresì rispettate le regole di igiene degli ambienti.

In questo documento di seguito vengono riportate alcune indicazioni riprese dalle linee guida del Ministero della Salute e dell'ISS.

REGOLE GENERALI PER IL CONSUMO DEI PASTI IN REFETTORIO

Prima regola fondamentale la predisposizione degli spazi per attuare il distanziamento di almeno 1 metro tra gli utenti. Il lavaggio e sanificazione dei tavoli va eseguito sempre prima dell'inizio delle attività ed al termine e se ci sono turnazioni ad ogni cambio utenti seguendo, oltre le precedenti procedure di igiene anche quelle per la prevenzione COVID-19 (es. soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1 %, soluzione alcoolica al 75%) facendo riferimento alle indicazioni contenute nel **Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020** nel **PROTOCOLLO D'INTESA PER GARANTIRE L'AVVIO DELL'ANNO SCOLASTICO NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DI COVID 19 MINISTERO DELL'ISTRUZIONE** e nella circolare del Ministero della Salute prot. N. 017644 del 22/05/2020 "Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio SARS CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento" e dell'ISS attualmente in vigore (Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020, versione 13 luglio 2020 e Rapporto ISS Covid-19 n. 25, versione 15 maggio 2020).

REGOLE GENERALI PER IL CONSUMO DEI PASTI IN AULA

Gli utenti insieme agli insegnanti si recheranno fuori dall'aula sempre nel rispetto del distanziamento e delle regole prevenzione COVID-19 nel contempo gli operatori



SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LINEE OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER EMERGENZA COVID-19

DOC. :LINEE OPERATIVE PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER EMERGENZA
COVID-19
Redatto da
Dr,ssa Maria Rosaria Terminiello

Del 29 ottobre 2020

Pag. 2 a 3

provvederanno alla sanificazione e al ricambio aria, con successivo apparecchiamento dei banchi, controllo del distanziamento almeno 1 metro tra utenti, con predisposizione delle postazioni sempre nel rispetto del distanziamento e identificando i posti per gli utenti che usufruiscono di diete speciali.

Ricapitolando:

OPERAZIONI PER SVOLGIMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DA EFFETTUARE NEI LOCALI DESTINATI AL CONSUMO DEI PASTI (refettori o altri spazi identificati come le aule didattiche)

- **USCITA DALL'AULA:** I bimbi e insegnanti escono dall'aula, per lavare le mani e igienizzarle (con uso eventuale di GEL IGIENIZZANTE), SECONDO LE DISPOSIZIONI DEFINITE DALLA SCUOLA E DA ESSA VIGILATE, PER IL RISPETTO DEL DISTANZIAMENTO.
- **SANIFICAZIONE PRELIMINARE DEI TAVOLI**
- **IDENTIFICAZIONE dei POSTI x DIETE SPECIALI**
- **APPARECCHIATURA** con TOVAGLIA di CARTA monouso, con POSATE BICCHIERE, biocompostabili e biodegradabili, PANE (imbustato), FRUTTA già lavata o succo o purea, come da capitolato.
- **APPARECCHIATURA PIATTI FINITI** Vaschette termosaldade biocompostabili e biodegradabili con portate (primo, secondo, contorno) come da menù secondo capitolati.
- **OPERAZIONI di ACCESSO:** I bimbi e insegnanti entrano nel refettorio, o in aula SECONDO LE DISPOSIZIONI DEFINITE DALLA SCUOLA E DA ESSA VIGILATE, PER IL RISPETTO DEL DISTANZIAMENTO.

Si raccomanda maggior rigore nel seguire le prassi igieniche e:

- ✓ Formare informare tutti i collaboratori e verificare che le procedure siano capite e rispettate, in particolare l'utilizzo corretto delle mascherine, il distanziamento e il lavaggio e sanificazione mani, uso corretto dei guanti;
- ✓ Esporre avvisi all'utenza per promuovere l'igiene delle mani e la distanza minima;
- ✓ Mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche (disinfettanti) nei punti ove necessitano;
- ✓ Disinfettare sovente tavoli, sedie, maniglie, e altre superfici;



SETTORE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LINEE OPERATIVE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER EMERGENZA COVID-19

DOC. :LINEE OPERATIVE PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PER EMERGENZA
COVID-19
Redatto da
Dr,ssa Maria Rosaria Terminiello

Del 29 ottobre 2020

Pag. 3 a 3

Sintesi delle operazioni:

1. BIMBI E INSEGNANTI ESCONO DALL'AULA
PER LAVARSI LE MANI SEGUENDO
Distanziamento

2. RICAMBIO ARIA CONTROLLO
PREDISPOSIZIONE DISTANZIAMENTO TRA
UTENTI ALMENO 1 METRO LAVAGGIO E
SANIFICAZIONE DEI BANCHI CON PRODOTTO
ADEGUATO

3. IDENTIFICAZIONE DEI POSTI PER DIETE
SPECIALI

4. APPARECCHIATURA CON TOVAGLIETTA,
POSATE, BICCHIERE MONOUSO
COMPOSTABILE E BIODEGRADABILE COME
DA CAPITOLATO

5. APPARECCHIATURA PIATTI FINITI (PRIMO,
SECONDO, CONTORNO) IN VASCHETTE
MONOUSO TERMOSALDATE
BIOCOMPOSTABILI E BIODEGRADABILI
SECONDO MENU' - PANE IMBUSTATO,
FRUTTA LAVATA o PUREA o SUCCO COME DA
CAPITOLATO

6. BIMBI E INSEGNANTI ENTRANO IN
REFETTORI/AULA MANTENENDO LE
Distanze e occupando le postazioni
(almeno 1 metro di distanza tra utenti)

7. BIMBI E INSEGNANTI ESCONO
DALL'AULA/REFETTORIO MANTENENDO LE
Distanze

8. RICAMBIO ARIA SBARAZZO, PULIZIA,
SANIFICAZIONE, ACCANTONAMENTO RIFIUTI

