



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Ambito Territoriale per la provincia di Ragusa

Istituto Comprensivo “Antonio Amore” di Pozzallo (RG)

INDICAZIONI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19 come da protocollo

MENSA SCOLASTICA:

Gli operatori della Ditta appaltatrice distribuiranno i pasti in classe/sezione o in locali adibiti ad orari prestabiliti e differenziati. La distribuzione avverrà mediante consegna all'alunno di un box lunch predisposto per contenere tutte le pietanze. Al termine del pasto il vassoio verrà smaltito dalla Ditta appaltatrice. È necessario che ogni alunno sia dotato di propria borraccia piena.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Per garantire la massima sicurezza per gli utenti e per gli operatori.

La distribuzione degli alimenti avverrà attraverso le seguenti modalità organizzative:

- L'operatore distribuirà il box lunch ai singoli bambini munito dei singoli dispositivi Covid -19;
- fornitura del pasto direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igieniche;

I contenitori del lunch box verranno raccolte in un apposito sacchetto per smaltimento.

INGRESSI OPERATORI MENSA

Gli operatori della mensa scolastica entreranno improrogabilmente dall'ingresso principale della sede centrale sita in via papa Giovanni XXIII, per tutti gli ordini di scuola.

Per il plesso Siamo Amici la consegna verrà effettuata dal varco passavivande.

ORARIO MENSA

INFANZIA: ORE 12.30-13.15

PRIMARIA: ORE 13.15 SECONDARIA: ORE 14.00

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un

approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

La ditta appaltatrice formerà il personale che si occupa dello porzionamento riguardo alle misure di sicurezza covid-19.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

QUINDI:

Lo spazio utilizzato per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. È possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovaglette monouso o di vassoi. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro.