



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "RITA LEVI MONTALCINI"

82018 SAN GIORGIO DEL SANNIO (BN) Via G. Bocchini, 37

☎ Segreteria: 0824.49249 📠 Dirigente: 0824.49140 - C.F. 92057580620 - C.M. BNIC85700T

DR Campania – Ambito BN-4 – Art. 1, c.66, L.13 luglio 2015, n. 107

Decreto USR Campania – Prot. 3988 del 15/03/2016

e-mail : bnic85700t@istruzione.it - sito web : www.icsangiorgiodelsannio.edu.it - P.E.C. :

bnic85700t@pec.istruzione.it

Circolare n. 195

San Giorgio del Sannio, 01/02/2021

- A tutto personale docente - scuola dell'Infanzia
 - Ai collaboratori scolastici
 - All'RLS
 - Al DSGA
 - Al sito web

Oggetto: PROCEDURE DI SICUREZZA ANTICOVID - 19 IN VISTA DELLA RIAPERTURA DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Il Dirigente Scolastico trasmette, in allegato alla presente, le procedure di sicurezza Anticovid – 19 di cui all'oggetto, redatte con il Responsabile SPP Prof.ssa Castagnozzi Laura, sentito il Medico Competente dell'Istituzione Scolastica.

La pubblicazione al sito Web ha valore di notifica per i destinatari.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

F.to Prof.ssa Anna POLITO

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, co.2, DL.vo39/1993)



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "RITA LEVI MONTALCINI"

82018 SAN GIORGIO DEL SANNIO (BN) Via G. Bocchini, 37

☎ Segreteria: 0824.49249 📠 Dirigente: 0824.49140 - C.F. 92057580620 - C.M. BNIC85700T

DR Campania – Ambito BN-4 – Art. 1, c.66, L.13 luglio 2015, n. 107

Decreto USR Campania – Prot. 3988 del 15/03/2016

e-mail : bnic85700t@istruzione.it - sito web : www.icsangiorgiodelsannio.edu.it - P.E.C. :

bnic85700t@pec.istruzione.it

OGGETTO: PROCEDURE DI SICUREZZA ANTICOID-19 IN VISTA DELLA RIAPERTURA DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

La sottoscritta, prof.ssa Arch. Laura Castagnozzi, RSPP di Istituto, sentito il Medico Competente, in previsione della prossima riapertura del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia dichiara quanto segue:

- a) Il protocollo specifico sulla gestione in sicurezza del servizio di refezione scolastica, va ad integrare le precedenti procedure sulla gestione delle attività didattiche in presenza;
- b) Tale protocollo si rende necessario in quanto il momento della condivisione del pasto rappresenta una fase delicata della gestione della vita scolastica;
- c) Per la stesura del protocollo sono state prese in considerazione le linee guida stilate all'interno del "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021", stilato dal Ministero Dell'Istruzione il 26 giugno 2020 e "PROTOCOLLO D'INTESA PER GARANTIRE L'AVVIO DELL'ANNO SCOLASTICO NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DI COVID 19" del 06 agosto 2020.

PROCEDURE DI SICUREZZA

Il consumo del **pasto a scuola** rappresenta un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. È pertanto fondamentale preservare il consumo del pasto a scuola garantendo tuttavia soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento.

ORGANIZZAZIONE

1. I dipendenti della ditta appaltatrice, come si evince dalle procedure di somministrazione, si occuperanno di preparare i locali di somministrazione effettuando l'igienizzazione dei banchetti e delle sedute mentre le insegnanti, accompagneranno i bambini in bagno per la detersione e igienizzazione delle mani.
2. I pasti verranno somministrati dalla ditta appaltatrice effettuando lo sporzionamento in un'area separata da quella di consumo del pasto.
3. I bambini avranno a disposizione posate e piatti monouso e l'acqua verrà distribuita nelle bottigliette con beccuccio onde evitare il più possibile l'uso dei bicchieri. I bambini non in grado di utilizzare direttamente la bottiglietta avranno in dotazione il loro **bicchiere monouso**.
4. La fornitura del pasto viene fatta sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso; lo sporzionamento da parte degli addetti viene fatto mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
5. La somministrazione del pasto verrà effettuata rispettando le norme sul distanziamento evitando le occasioni di assembramento. Il compito delle insegnanti è quello di monitorare costantemente affinché tutto proceda conformemente.
6. Sia i dipendenti della ditta appaltatrice che gli insegnanti utilizzeranno adeguati dispositivi di protezione individuale (mascherina, visiera, guanti, camice);
7. Le insegnanti sono autorizzate ad imboccare i bambini più piccoli non autosufficienti prestando attenzione alla disinfezione delle mani prima e dopo la somministrazione.
8. L'ambiente utilizzato per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areato e pulito. Questo tipo di operazione deve essere condotta prima e dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

9. Tutti gli operatori del settore alimentare e in questo caso anche le insegnanti che coadiuvano alla somministrazione del pasto devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

Utilizzo di guanti

10. Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

Utilizzo di mascherine

11. Questi dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite "droplets" (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
F.to Prof.ssa Anna POLITO
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, co.2, DL.vo39/1993)