

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "ANTONIO ROSMINI"



Via Santa Croce, 110 - 88900 Crotone (KR) - Tel/Fax: 096223010
Email: kric813003@istruzione.it PEC: kric813003@pec.istruzione.it
Codice Meccanografico: KRIC813003 Codice Fiscale: 03056600798
Sito Web: www.icrosminicrotone.edu.it



Prot. N. 1476 del 31-01-2022

PROTOCOLLO DI SICUREZZA MISURE PER SERVIZIO MENSA
SCOLASTICA_AGGIORNAMENTO
Anno scolastico 2021/22

FONTI NORMATIVE

Piano Scuola 2021/22

1) Il Piano scuola 2021-2022 approvato con Decreto MIUR 257 del 06/08/2021 al Paragrafo "Refezione scolastica" stabilisce: "Somministrazione dei pasti: Le misure di sicurezza da adottarsi in occasione della somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche e negli altri spazi a ciò destinati, impongono l'uso della mascherina da parte degli operatori. La somministrazione potrà quindi avvenire nelle forme usuali e senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso. Si conferma la necessità di assicurare il rispetto delle ordinarie prescrizioni di distanziamento durante la consumazione del pasto e nelle fasi di ingresso e uscita dai locali dedicati alla refezione, nonché le pratiche di igienizzazione personale. Si suggerisce, ove necessario, di organizzare i pasti con turnazione per mantenere il distanziamento fisico e ridurre l'affollamento dei locali".

2) Protocollo d'intesa siglato tra il M.I. e OO.SS. del 14/08/2021 per l'avvio in sicurezza delle attività scolastiche a.s. 2021/22: "omissis.... Anche l'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel rispetto delle ordinarie prescrizioni di igienizzazione personale e degli ambienti mensa e di distanziamento fisico, eventualmente prevedendo, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. L'ingresso e l'uscita dovranno essere organizzati in modo ordinato e a misura della disponibilità di posti e vanno predisposte stazioni di lavaggio delle mani all'ingresso e all'uscita (dispenser e/o bagni) 1. Per ciò che concerne le misure atte a garantire la somministrazione dei pasti, il personale servente è obbligato ad utilizzare i dispositivi di protezione delle vie respiratorie. Il servizio può essere erogato nelle forme usuali, senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso (Nota 1 come da Comitato Tecnico Scientifico verbale n. 34 del 12 luglio 2021) ”.

ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di mensa scolastica è erogato dal Comune di Crotone nei Plessi Infanzia Rosmini e Principe di Piemonte e Secondaria di Primo Grado Principe di Piemonte. La gestione del predetto servizio è affidata per l'anno scolastico 2021/2022 alla ditta COSEC, individuata dal Comune di Crotone a seguito di bando

pubblico. La scuola dell'Infanzia usufruisce della mensa per n.5 (cinque) giorni a settimana, dal lunedì al venerdì e le classi della Secondaria per n.2 (due) giorni a settimana, il martedì e il giovedì, quando si effettua il tempo prolungato .

PREDISPOSIZIONE LOCALI

La somministrazione dei pasti avviene nel salone della sede centrale per gli alunni dell'Infanzia Rosmini , nella sala mensa per gli alunni dell'Infanzia di Principe di Piemonte e in due aule adibite a refettorio per gli alunni della prima e seconda classe della Secondaria di Primo Grado Anna Frank, plesso Principe di Piemonte. In relazione agli spazi individuati, il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione prevede da parte della Ditta responsabile del servizio la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento dello stesso in sicurezza nei vari locali scolastici. E' inoltre garantito:

- il distanziamento fisico di 1 metro anche durante il consumo del pasto;
- un efficace ricambio naturale dell'aria, evitando correnti d'aria;
- un'accurata pulizia dei banchi prima e dopo il pasto;
- gli spazi utilizzati per la somministrazione dei pasti, sono opportunamente areati e puliti.
- sono disponibili per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

ORGANIZZAZIONE

La gestione dell'orario del pasto prevede per gli alunni della scuola dell'Infanzia due turni (dalle ore 11,50 alle ore 12,20 – dalle ore 12,20 alle ore 12,50) e per gli alunni delle classi prima e seconda Secondaria un unico turno dalle ore 13,45 alle ore 14,30. Il personale che interverrà durante il servizio mensa sarà formato dai dipendenti della ditta MENSA con il supporto dei collaboratori scolastici e dei docenti. La distribuzione dei pasti avverrà con le seguenti modalità: - la ditta trasporterà i pasti dal furgone all'ingresso dei plessi; gli addetti preleveranno i pasti all'ingresso e li depositeranno su appositi banchi/tavoli utilizzati per consumare il pasto; - i dipendenti della ditta saranno tenuti **PRIMA DELLA**

DISTRIBUZIONE a:

- areazione del locale per il tempo necessario al ricambio dell'aria
- pulizia e sanificazione dei tavoli/banchi
- allestimento dei punti di ristoro
- Controllo dell'integrità del pasto PRIMA della distribuzione all'utenza

DOPO LA DISTRIBUZIONE

- sparcchiatura e sanificazione dei tavoli/banchi

- pulizia e sanificazione degli arredi (carrelli, tavoli di supporto)
- pulizia dei tavoli/banchi con detergente e sanificante
- raccolta differenziata dei rifiuti
- il personale addetto alla distribuzione dei pasti è tenuto, inoltre, a collaborare al taglio delle pietanze dei più piccoli - i collaboratori scolastici e i docenti, oltre alla vigilanza, supporteranno le varie attività di preparazione alla mensa; è vietato, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate, bicchieri, ecc.

I docenti in servizio durante il servizio mensa, nel caso in cui riscontrassero anomalie durante la distribuzione del cibo e/o la presenza di corpi estranei all'interno delle singole pietanze distribuite agli alunni e agli stessi insegnanti sono tenuti a:

- Fare le foto della pietanza
- Conservare la pietanza anomala e/o con il corpo estraneo nel frigo e comunque sigillato in luogo custodito, in modo che risulti integra e non manomessa
- Non consegnare la pietanza in oggetto agli addetti della ditta
- Informare immediatamente il Dirigente scolastico, la vicepresidente, il responsabile di Plesso, e in assenza di questi, il personale di segreteria il quale tempestivamente informerà chi di competenza.

Il personale di segreteria preposto comunicherà tempestivamente agli Uffici competenti:

- ASP Crotone - Medicina scolastica - medicinascolastica@asp.crotone.it
- Azienda Sanitaria Provinciale di Crotone. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via Saffo, 37 – 88900 Crotone. Tel 0962-924673 tel/fax 924643-45 e.mail: sian.kr@asp.crotone.it pec: sian@pec.asp.crotone.it
- PEC Comune di Crotone – Ufficio protocollo

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare, il personale scolastico e gli alunni devono garantire l'adozione delle misure igieniche, 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 e DPI

Gli operatori del settore alimentare devono usare DPI adeguati forniti dalla ditta e 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

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.

Crotone, 31/01/2022

RSPP

Prof.ssa Maria Antonella Tesoriere

Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Fontana Ardito