



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 direttamente in classe o sezione 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. E' 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.**

All'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- L'operatore posizionerà il carrello dei pasti fuori dalla sezione e distribuirà il box lunch ai singoli bambini munito dei singoli dispositivi Covid -19;
  - fornitura del pasto direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglette 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 12.30-13.00

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 sporzionamento 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:**

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