



## **Ministero dell'Istruzione**

ISTITUTO COMPRENSIVO "R. F. EVOLA"

Via G. Bommarito, 16 - 90041 BALESTRATE

☎. 0918980071 / 📠 0918980082

✉: [paic83700C@istruzione.it](mailto:paic83700C@istruzione.it) ✉: [paic83700c@pec.it](mailto:paic83700c@pec.it)

C.F.: 80027700824 - Cod. ministeriale PAIC83700C

**Allegato al PTOF** – elaborato e approvato dal Collegio dei Docenti con delibera n. 38 del 25/01/2021 e approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n. 179 del 25/01/2021

### **Regolamento per la fruizione del servizio mensa in attuazione delle vigenti normative per le misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da SARS-CoV2.**

La specificità rappresentata dalle mense scolastiche è quella di predisporre sistemi di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

#### **Il pasto a scuola.**

Il consumo del pasto a scuola è 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. Si dovrà tenere conto della specificità dettata dall'emergenza Covid 19. Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

#### **Gestione locali**

##### **Seguendo le "Linee indirizzo SItI – COVID-19 e ristorazione scolastica".**

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria (preferibilmente tra un pasto e l'altro) ed eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata;

- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine e guanti monouso onde consentire un loro cambio frequente;
- si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

### **Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe.**

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità si seguiranno soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

### **Pulizia e disinfezione.**

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

La mensa scolastica mediante una specifica procedura, indicata ai collaboratori scolastici con apposito incontro, la pulizia mattutina e la disinfezione dopo l'uso 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.