

**RISTORAZIONE EDUCATIVO-SCOLASTICA****SCHEMA OPERATIVA ATTIVITÀ COLLEGATE ALLE PROCEDURE ANTI-COVID 19****Indicazioni generali**

- Individuare gruppi stabili di personale addetto al servizio di ristorazione per ciascuna struttura.
- Compilare l'elenco nominativo degli operatori assegnati a ciascuna struttura.
- Compilare l'elenco dei nominativi degli eventuali sostituti, che dovranno essere costituiti in gruppi, destinati ciascuno a non più di 2/3 strutture limitrofe.
- Rilevare la temperatura di tutte le persone che a vario titolo lavorano, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, nei nidi e nelle scuole dell'infanzia e nelle altre scuole di ogni ordine e grado.
- Registrare quotidianamente sull'apposito registro tutte le persone (es. trasportatori - ispettori) che per giustificato motivo entrano nella struttura.
- Compilare il foglio prenotazione pasti che sarà fatto firmare dalle insegnanti che avranno cura di apporre la firma senza manipolare il suddetto foglio.

**Servizio in refettorio**

Attività da svolgere ulteriori rispetto alle indicazioni del C.S.D.P. (2017-2020) e suoi allegati:

1. garantire sufficiente aerazione e ricambio d'aria durante le attività di sbarazzo tra un turno e un altro e durante l'arco della giornata lavorativa;
2. garantire la sanificazione (pulizia e disinfezione) dei tavoli e delle sedie tra un turno e l'altro e delle superfici e oggetti frequentemente toccati (es. maniglie delle porte, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti e lavandini) utilizzando prodotti disinfettanti con azione virucida, autorizzati dal Ministero della Salute per ridurre ulteriormente il rischio della presenza di germi su tali superfici e oggetti. (Circolare del Ministero della salute 17644 del 22 maggio 2020);



3. garantire la distribuzione a scacchiera delle sedute per l'utenza per assicurare il distanziamento di un metro tra le rime buccali;
4. predisporre adeguata segnaletica anti-Covid 19, inclusa l'indicazione tramite cartellonistica della capienza massima del refettorio. La segnaletica deve essere lavabile e sanificabile.

## **Servizio in aula**

Attività da svolgere ulteriori rispetto alle indicazioni del C.S.D.P. (2017-2020) e suoi allegati:

1. lo sporzionamento deve avvenire in cucina e/o in una area dedicata e debitamente allestita;
2. le pietanze devono essere servite in piatti monoporzione di materiale biodegradabile, adeguatamente chiusi, così da assicurare l'igiene e la salubrità delle pietanze;
3. la consegna dei piatti nelle classi, a ciascun bambino, deve avvenire con l'ausilio di contenitori termobox, in grado di assicurare il mantenimento della temperatura delle pietanze a norma delle procedure H.A.C.C.P;
4. deve essere garantita un'adeguata fornitura di brocche di acqua con relativo coperchio, in numero adeguato alla numerosità dei bambini di ogni classe per la durata dell'intero pasto e consegnate esclusivamente agli insegnanti che provvederanno a versare l'acqua a ciascun alunno;
5. la frutta per le sezioni Primavera, Ponte e quelle della scuola dell'Infanzia deve essere lavata, asciugata e tagliata se richiesto, posta in un contenitore e consegnata esclusivamente alle insegnanti che provvederanno alla distribuzione;
6. il gelato, previsto una volta a settimana nel menu estivo, deve essere servito, a ciascun bambino, poco prima dello sbarazzo per garantire il mantenimento della catena del freddo;
7. deve essere garantita la pulizia e la sanificazione della cattedra e dei banchi prima e dopo il pasto in assenza dell'utenza, nonché lo sbarazzo;
8. deve essere garantita l'apparecchiatura dei banchi e della cattedra tramite tovagliette in carta biodegradabile, bicchiere in materiale biodegradabile, posateria in materiale biodegradabile;
9. al termine della sanificazione e prima della somministrazione dei pasti deve essere collocata, in un'area dedicata e individuata tramite segnaletica, una pattumiera carrellata a pedale;
10. al termine del servizio e dopo la sanificazione l'operatore deve provvedere all'allontanamento della pattumiera carrellata e al successivo smaltimento dei rifiuti.



## **Servizio in aula e in refettorio**

Attività da svolgere ulteriori a quelle previste dal C.S.D.P. (2017-2020) e suoi allegati:

1. gli operatori devono sostituire il camice monouso ogni volta tra un turno e l'altro;
2. gli operatori devono indossare mascherine chirurgiche, che devono essere sostituite almeno ogni 4 ore o ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità;
3. gli operatori devono garantire l'applicazione dei D.P.C.M. emanati in seguito all'emergenza Covid-19 e alle circolari del Dipartimento QM 21888 e QM 21889 del 14/08/2020 e delle Indicazioni operative emanate dalla Regione Lazio QM 39819 del 03/09/2020.

Si rammenta l'obbligo di aggiornare il piano HACCP alle nuove procedure individuate per l'erogazione del pasto in refettorio e in aula.