ISTITUTO COMPRENSIVO ROCCA DI NETO
Rione Santa Maria – Tel.0962-84612; Fax 0962-80183
88821 Rocca di Neto (KR)
Cod. Fisc. 91021490791 – Cod.Mecc. KRIC804008
kric804008@istruzione.it - kric804008@pec.istruzione.it
https://icroccadineto.edu.it

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

PROTOCOLLO DI SICUREZZA

INDICAZIONI, PROCEDURE, MISURE PRECAUZIONALI

PER IL CONTENIMENTO E IL CONTRASTO

DEL RISCHIO DI EPIDEMIA DI COVID-19

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA



ANNO SCOLASTICO 2021 -. 2022

ISTITUTO COMPRENSIVO ROCCA DI NETO
Rione Santa Maria – Tel.0962-84612; Fax 0962-80183
88821 Rocca di Neto (KR)
Cod. Fisc. 91021490791 – Cod.Mecc. KRIC804008
kric804008@istruzione.it - kric804008@pec.istruzione.it
https://icroccadineto.edu.it

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

FONTI NORMATIVE SPECIFICHE

MIUR Ministero dell'Istruzione – Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione - Piano Scuola 2021/22

1) Il Piano scuola 2021-2022 approvato con Decreto MIUR 257del 6/08/2021 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) ".

ISTITUTO COMPRENSIVO ROCCA DI NETO
Rione Santa Maria – Tel.0962-84612; Fax 0962-80183
88821 Rocca di Neto (KR)
Cod. Fisc. 91021490791 – Cod.Mecc. KRIC804008
kric804008@istruzione.it - kric804008@pec.istruzione.it
https://icroccadineto.edu.it

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

PREMESSA

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. È quindi fondamentale, anche in questa fase emergenziale, mantenere la possibilità del consumo del pasto a scuola, garantendo soluzioni organizzative atte a prevenire il rischio COVID-19.

- Il presente protocollo contiene le indicazioni, le procedure e le misure precauzionali per il contenimento e il contrasto del rischio di epidemia di COVID-19 nello svolgimento delle attività del Servizio Mensa nelle sedi scolastiche dell'Istituto Comprensivo di Rocca di Neto.
- Il documento vuole rappresentare un quadro di riferimento omogeneo per aumentare l'efficacia delle misure di contenimento, adottate nei confronti della diffusione del Covid-19, nella refezione scolastica.
- Il protocollo ha l'obiettivo di tutelare la salute della comunità scolastica coinvolta e di offrire agli alunni un'adeguata offerta dei servizi scolastici.
- L'Istituzione Scolastica si assicura che le norme procedurali contenute nel presente protocollo vengano rispettate dalle Ditte incaricate per il Servizio Mensa.

Sicurezza degli alimenti

- Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare, oltre al rispetto della normativa nazionale, la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (**GHP**) e nei piani **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA

Il Servizio di Mensa Scolastica è erogato dal Comune di Rocca di Neto nei Plessi di Scuola dell'Infanzia Plesso "Giovanni XXIII" e Plesso di Via Corrado Alvaro, nei Plessi di Scuola Primaria Plesso "Santa Maria" e Plesso di Via Corrado Alvaro; dal Comune di Casabona nel Plesso di Scuola dell'Infanzia Via Roma e nel Plesso di Scuola Primaria "Nicholas Green". La gestione del predetto servizio è affidata per l'anno scolastico 2021/2022 alla Ditta "*SERVICE CATERING S.R.L."* con sede in Rocca di Neto (KR), individuata dal Comune di Rocca di Neto, e alla Ditta "*SO.RI.CO S.R.L.*" con sede in Simeri Crichi (CZ), individuata dal Comune di Casabona.

ISTITUTO COMPRENSIVO ROCCA DI NETO
Rione Santa Maria – Tel.0962-84612; Fax 0962-80183
88821 Rocca di Neto (KR)
Cod. Fisc. 91021490791 – Cod.Mecc. KRIC804008
kric804008@istruzione.it - kric804008@pec.istruzione.it
https://icroccadineto.edu.it

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati, per entrambi i Comuni, negli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, che usufruiscono della mensa per n.5 (cinque) giorni a settimana, dal Lunedì al Venerdì.

L'Istituto Comprensivo di Rocca di Neto, in collaborazione con le Amministrazioni Comunali di Rocca di Neto e Casabona, assicura il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole avviene nelle aule didattiche.

PREDISPOSIZIONE LOCALI

Per via della numerosità dell'utenza, la Mensa viene erogata all'interno delle aule didattiche. 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. Va precisato, infatti, che se le aule sono idonee per l'attività didattica (es. distanza fisica dei banchi, microclima e ricambio d'aria) e rispettano le indicazioni riguardanti la didattica in presenza, le stesse sono ritenute idonee anche per il consumo del pasto adottando gli opportuni comportamenti.

Dovrà quindi essere garantito:

- Il distanziamento fisico di 1 metro anche durante il consumo del pasto; i tavoli verranno disposti in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 m e saranno sanificati prima e dopo la pausa pranzo. Il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro diventa requisito necessario in considerazione del fatto che il momento pasto va considerato come attività a maggior rischio in quanto il contagio può avvenire anche attraverso la contaminazione del cibo (Rif. Piano Scuola 2021-2022). Pertanto, considerando che la pausa pranzo costituisce una situazione in cui non è possibile indossare la mascherina, è indispensabile garantire il massimo distanziamento tra i presenti e garantire una frequente areazione dei locali;
- un efficace ricambio naturale dell'aria, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata (fredda e calda), ove presente, per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).

ORGANIZZAZIONE

La gestione dell'orario del pasto prevede, in tutti i Plessi interessati, un unico turno con un tempo-mensa di 60 minuti. 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 tavoli all'ingresso delle classi (Scuola Primaria Via Corrado Alvaro) o in locali appositamente apprestati al ricevimento dei pasti (sala mensa Plesso Scuola Infanzia "*Giovanni XXIII*" - locale Scuola Primaria Plesso "*Santa Maria*" - angolo atrio Scuola dell'Infanzia Via Corrado Alvaro); solo la Scuola Primaria

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

"*Nicholas Green*" di Casabona, avendo la cucina della Ditta ubicata al piano terra dell'edificio scolastico, riceve i pasti all'interno della stessa struttura scolastica.

- ✓ I dipendenti della Ditta saranno tenuti:

- ➢ ***PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE***
  - areazione del locale per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
  - allestimento dei punti di ristoro, con tovagliato monouso, e apertura dei piatti sigillati e preconfezionati in monoporzioni;
  - controllo dell'integrità del pasto PRIMA della distribuzione all'utenza.

- ➢ ***DOPO LA DISTRIBUZIONE***
  - sparecchiatura e sanificazione dei tavoli/banchi
  - pulizia e sanificazione degli arredi (carrelli, tavoli di supporto)
  - pulizia dei tavoli/banchi con detergente e sanificante
  - il personale addetto alla distribuzione dei pasti è tenuto, inoltre, a collaborare al taglio delle pietanze dei più piccoli.

- ✓ I collaboratori scolastici, oltre alla vigilanza, supporteranno le varie attività di preparazione alla mensa e svolgeranno le attività di pulizia e igienizzazione dei banchi prima della consumazione del pasto;
- ✓ i Docenti, oltre alla vigilanza, supporteranno le varie attività di preparazione alla mensa.

In particolare **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 vicepreside, il responsabile di Plesso, e in assenza di questi, il personale di segreteria che 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.itpec: sian@pec.asp.crotone.it.

- ✓ Evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate, bicchieri, ecc.;
- ✓ al termine del pasto, gli addetti effettueranno la raccolta dei vassoi utilizzati per il pasto, i rifiuti prodotti durante i pasti devono essere raccolti in sacchi appositi separati dagli altri e gettati nell'indifferenziato;

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

- ✓ prima e dopo la pausa pranzo è necessario detergersi accuratamente le mani, utilizzando il gel detergente oppure lavandosi accuratamente le mani con sapone. L'asciugatura delle mani deve avvenire mediante carta monouso, da gettare dopo l'uso nell'apposito cestino della spazzatura;
- ✓ garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.
Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera, con prodotti appositi, delle aule didattiche utilizzate anche per la somministrazione ed il consumo dei pasti.
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. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- **Lavaggio delle mani**
  Tutti gli operatori del settore alimentare 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**
  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 SARSCov-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.

ISTITUTO COMPRENSIVO ROCCA DI NETO
Rione Santa Maria – Tel.0962-84612; Fax 0962-80183
88821 Rocca di Neto (KR)
Cod. Fisc. 91021490791 – Cod.Mecc. KRIC804008
kric804008@istruzione.it - kric804008@pec.istruzione.it
https://icroccadineto.edu.it

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

Si precisa che questo documento, approvato con delibera n. 12 nella seduta del Consiglio d'Istituto del 07 Febbraio 2022, è stato elaborato sulla base delle informazioni disponibili e delle disposizioni vigenti alla data del 07/02/2022. Sarà soggetto, nel corso dell'anno scolastico 2021-2022, a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti, di evoluzione della situazione epidemiologica e sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione delle procedure sopra descritte.

Rocca di Neto 07.02.2022

L'RSPP
Ins. Elena Spina

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Maria Fontana Ardito

REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Approvato nella seduta del Consiglio di Istituto del 07/02/2022 con delibera n.12 e in allegato al protocollo mensa.

KRIC804008 - A5A3CED - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

PREMESSA

La mensa è considerata un momento educativo e un'opportunità offerta alle alunne e agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi; pertanto, essa rappresenta un momento di educazione al gusto ed un'occasione per favorire:

- l' educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l' educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l' educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale.

L'amministrazione comunale ne stabilisce l'istituzione, le modalità di appalto e l'organizzazione del servizio.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di scuola dell'infanzia e le classsi a tempo pieno della scuola primaria dell'Istituto.

Il menù è formulato in base alle tabelle dietetiche suggerite dall'ASL, e sulla base di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico) e di necessità culturali e/o religiose; Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa che ha durata triennale ed è costituita da rappresentanti di genitori e docenti .

ART. 1 -FINALITA' DELLA COMMISSIONE

1. E' un organo di informazione e consultazione **senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante**
2. La Commissione Mensa Scolastica esercita, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e nell'interesse dell'utenza, un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati agli alunni in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche, avendo quale immediato e diretto riferimento sulle tematiche nutrizionali la figura della dietista.

3. Ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.
4. Ha il ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio.

ART. 2 -COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione Mensa Scolastica ha durata triennale ed è composta da:

1. Presidente del Consiglio d'Istituto;
2. N. 2 rappresentanti dei genitori della scuola primaria, rispettivamente per Rocca di Neto e Casabona:
3. N. 2 rappresentante del corpo docente . rispettivamente per Rocca di Neto e Casabona:

I rappresentanti dei genitori vengono eletti all'interno del consiglio d'istituto, organo di durata triennale.

Ogni membro può liberamente dimettersi dall'incarico previa comunicazione alla Commissione Mensa, la quale provvederà a presentare nuove candidature e a nominare, insieme al Dirigente Scolastico, un nuovo membro.

ART. 3 -MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.
Nomina al suo interno un responsabile effettivo (più uno supplente), che funga da rappresentante e coordinatore dell'attività della Commissione stessa e che curi i rapporti con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale

Si riunisce almeno una volta a quadrimestre e tutte le volte che lo riterrà necessario nei locali messi a disposizione dal Dirigente scolastico

Incontra l'Amministrazione Comunale, allo scopo di farsi portavoce delle istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso.

A tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica.

Attraverso il suo responsabile o delegato, la Commissione Mensa intrattiene stretti rapporti con tutti gli organismi scolastici dove sia presente la componente genitori .

Il responsabile della Commissione Mensa si impegna a conservare e, a fine mandato, a trasmettere al nuovo responsabile tutta la documentazione raccolta durante l'attività svolta.

ART. 4 COMPITI DELLA COMMISSIONE

I componenti della commissione dovranno:

1. Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

2. Controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati dalla ditta
3. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti, mascherine, ecc.
4. Accertarsi che il personale abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e la temperature dei cibi in arrivo.
5. Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per allergie e motivi di salute, motivi culturali o religiosi).
6. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).
7. Segnalare eventuali anomalie nella relazione di valutazione.

KRIC804008 - A5A3CFD - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002087 - 23/02/2022 - VI.9 - E

ART. 5 -MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

Il Controllo sull'attivazione, funzionamento e monitoraggio del servizio e le verifiche periodiche della distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata non più di una volta a settimana e da parte di non più di due referenti a rotazione tra i membri nominati.

L'attività dei referenti deve essere limitata all'osservazione per quanto riguarda la distribuzione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari e con tutto ci che entra in contatto con gli alimenti stessi.

Essi non devono pertanto toccare alimenti crudi, cotti o pronti al consumo, né utensili, attrezzature e stoviglie.

L'assaggio dei cibi deve essere richiesto al personale della Mensa Scolastica e avviene in un locale messo a disposizione dalla scuola, ed è consentito ad un numero di rappresentanti non superiore a due in ogni giornata.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione devono evitare di intralciare il normale svolgimento delle attività.

Per ciascun sopralluogo effettuato nei centri cottura e/o nei locali della scuola i membri della Commissione si impegnano a redigere una relazione di valutazione .

Le relazioni di valutazione, redatte e sottoscritte dai referenti, vengono trasmesse al Dirigente Scolastico.