



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CAMPANIA

ISTITUTO AUTONOMO COMPRENSIVO - CASAPESENNA
CORSO EUROPA 7[^] TRAVERSA N. 10 - 81030 CASAPESENNA (CE)

Tel. 0818924580 - 0818167413 - Codice Fiscale: 90035450619

Codice Meccanografico: CEIC89600D

Email: ceic89600d@istruzione.it - Sito web: www.comprensivocasapesenna.edu.it

REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA

Elaborato dal Collegio dei docenti

Approvato dal Consiglio di Istituto con delibera N° 159 (Verbale N°28 del
26/10/2020

Dopo una pausa durata più di sei mesi i nostri bambini sono tornati a scuola in presenza.

La ripartenza è un po' in salita, sia per la necessità di garantire le condizioni di sicurezza ad alunni e personale scolastico, sia per le numerose incognite per il futuro, dato che il Coronavirus non è stato ancora fermato.

Le Linee Guida emanate dal MIUR e dal Ministero della Salute, nonché i documenti della Regione, hanno dato autonomia organizzativa ai singoli Istituti, ma nel rispetto delle misure obbligatorie come il distanziamento minimo, le pulizie costanti, l'aerazione naturale degli ambienti, il lavaggio frequente delle mani e la disponibilità di saponi, gel sanificanti e mascherine.

I prodotti per la pulizia sono disinfettanti efficaci contro il Covid, come da indicazioni del Ministero della Salute e le procedure di pulizia saranno effettuate quotidianamente secondo le indicazioni dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e Ministero della Salute.

La **ditta incaricata del servizio mensa** è tenuta a certificare che i piani di controllo aziendali sono stati aggiornati con integrazioni legate al contenimento del rischio COVID-19.

L'Istituto Comprensivo di Casapesenna ha messo a punto un documento, tenendo conto delle regole di Distanziamento e delle norme anti Covid-19.

Lo scopo è di evitare il rischio di contagio fra operatori delle mense e personale scolastico, tra bambini e alunni e, le norme fanno riferimento alle "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di

alimenti in relazione al rischio Sars-CoV-2” predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica.

A tal scopo è opportuno affiancare alle consuete pratiche previste, misure straordinarie, quali:

- **garantire un idoneo microclima**, evitando correnti d’aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell’aria, eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell’aria condizionata per evitare il trasporto di agenti patogeni(batteri, virus, ecc.);
- **garantire la disponibilità agli addetti, che manipolano direttamente gli alimenti** (es. gli addetti alla distribuzione), di spray o gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un cambio frequente;
- **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 di posate e bicchieri**;
- **assicurare**, per gli addetti alla distribuzione e somministrazione, **la detersione delle mani**:
 - prima di iniziare il lavoro e dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
 - dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie e, dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
 - prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo e, dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
 - dopo aver toccato rifiuti, dopo le operazioni di pulizia e, dopo l’uso del bagno;
 - dopo aver mangiato o bevuto.

Le sporzionatrici serviranno le diverse portate in piatti (usa e getta), realizzati con materiali compostabili, per cui potranno essere impilati e conferiti fra i rifiuti organici, nell’ottica della tutela e della sostenibilità ambientale.

Per il consumo del pasto in sezione, sarà mantenuta la normale disposizione e il distanziamento tra i banchi, già previsto per le ore di didattica.

Le superfici di appoggio e consumo dei pasti, le attrezzature e le stoviglie utilizzate, sia per lo sporzionamento che per la somministrazione, saranno pulite e disinfettate prima e dopo la refezione, saranno pulite approfonditamente le sedute e i tavoli utilizzati, avendo inoltre cura di pulire i pavimenti da residui di cibo.

La ditta incaricata dovrà garantire che il personale addetto sarà stato adeguatamente formato, al fine di rafforzare le consuete misure di igiene personale e delle procedure per ridurre il rischio di contaminazione.

La qualità delle materie prime utilizzate non subirà variazioni ed il menù proposto sarà simile a quello degli anni passati, con alcune piccole semplificazioni per agevolare lo sporzionamento e garantire, al contempo, la sicurezza del servizio.