



Ministero dell'Istruzione

ISTITUTO COMPRENSIVO SCHWEITZER

Via Stati Uniti D'America, s.n.c. – 86039 Termoli tel. 0875/712820 – Fax 0875/712839
Codice meccanografico: CBIC856007 Codice Fiscale: 91055140700
email: cbic856007@istruzione.it Pec: cbic856007@pec.istruzione.it
sito web: www.comprensivoschweitzer.edu.it

REGOLAMENTO PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO GLI ISTITUTI COMPRENSIVI DI TERMOLI - a.s. 2020/21

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione deve essere organizzato come riportato negli allegati 1,2,3, e 4 che fanno parte integrante del presente regolamento e comprendono le indicazioni specifiche per ogni Istituto Comprensivo di Termoli.

INFORMAZIONE

La ditta Cirfood si impegna a far sì che tutti i lavoratori della Società CIRFOOD che entrino all'interno degli ambienti scolastici e agli uffici amministrativi prendano visione e rispettino le disposizioni di sicurezza delle Autorità Nazionali e Regionali relative all'emergenza COVID-19 e quelle indicate nel Protocollo della Istituzione Scolastica di regolamentazione per il contrasto ed il contenimento della diffusione del Virus COVID-19.

MODALITA' DI ACCESSO AI PLESSI

L'accesso del personale della ditta Cirfood è consentito negli orari e dagli ingressi sopra riportati, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale scolastico, gli alunni e i genitori.

Il personale, di qualsiasi funzione e livello, prima dell'accesso al luogo di lavoro ed a ogni turnazione, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea per il tramite di termometro frontale a raggi infrarossi. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Gli operatori del servizio mensa dovranno sottostare a tutte le regole ivi comprese quelle per l'accesso ai locali scolastici previste per i dipendenti (misurazione della temperatura corporea, igiene delle mani, igiene respiratoria, assenza di sintomatologia compatibile con COVID-19, etc.) e dovranno essere dotati di DPI di loro proprietà, mantenendo comunque la distanza di sicurezza.

Il personale scolastico in servizio provvederà a verificare gli accessi, registrando le generalità ed i riferimenti telefonici degli operatori su apposito registro secondo le modalità di ciascun Istituto Scolastico.

In caso di lavoratori dipendenti della società CIRFOOD che operano all'interno dell'edificio scolastico che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente la scuola ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori della mensa scolastica devono assicurare 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.

La ditta Cirfood deve garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti e gli addetti alla distribuzione, di gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

Si raccomandano mono porzioni preconfezionate di cibo oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni e l'utilizzo esclusivamente di condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli alunni da parte degli addetti alla somministrazione. Si potrà erogare il pasto direttamente all'interno delle aule didattiche, o negli spazi comuni adibiti a refettori, attraverso la fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, posate, piatti e bicchieri 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.

Il programma di pulizia e disinfezione deve prevedere:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa, operativa e post-operativa delle superfici a contatto.

L'aula didattica o lo spazio adibito a refettorio utilizzati per la somministrazione dei pasti devono essere opportunamente areati e puliti prima e dopo la somministrazione del pasto. Il personale scolastico provvederà all'apertura delle finestre e alla pulizia post-operativa, mentre il personale della Cirfood provvederà alla disinfezione di banchi, tavoli e cattedre.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

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.

Il personale addetto alla mensa deve essere formato e dotato di adeguati DPI (mascherine, visiere, guanti, cuffie, ecc...)

OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si impegnerà a:

- fornire le stoviglie e il materiale accessorio necessario alla distribuzione del cibo, compresi i grembiuli monouso, camici e copricapo, e dei dispositivi igienico-sanitari resi obbligatori da disposizioni dell'Autorità Sanitaria competente, e dalle leggi vigenti in materia per gli addetti allo scodellamento,
- effettuare lo "scodellamento" (sporzionamento dei pasti e loro distribuzione ai tavoli);
- ritirare le stoviglie con relativo smaltimento dei rifiuti organici e non;
- pulire e disinfettare i banchi e i tavoli prima e dopo i pasti;
- fornire il pasto al personale ATA e docente in servizio al momento dei pasti;
- effettuare regolari controlli di qualità nella distribuzione dei cibi durante lo svolgimento della refezione;
- far partecipare il proprio personale che svolge il servizio di scodellamento presso le scuole alle prove di evacuazione, che potrebbero essere svolte nelle scuole durante l'orario di mensa, ai fini della prevenzione e della sicurezza;
- la ditta erogatrice del servizio deve garantire il rispetto degli orari così come indicato da ciascuna Istituzione Scolastica negli allegati al presente Regolamento.
- garantire il servizio mettendo a disposizione un numero adeguato di operatori.

La Società CIRFOOD dovrà garantire:

- i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori;
- l'utilizzo di proprio personale, dotato di idonea preparazione igienico-sanitaria ai sensi della normativa vigente e di idoneo abbigliamento;
- lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in particolare in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro;
- l'assunzione di qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti dell'Istituzione Scolastica o di terzi nel caso di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non, nella gestione del servizio.

Tutti i lavoratori dovranno essere muniti di tessera di riconoscimento aziendale, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il Gestore del servizio mensa dovrà comunicare alla Scuola il nominativo delle figure di riferimento con le quali coordinare e controllare, nell'ambito delle reciproche competenze, la migliore erogazione dei servizi e delle forniture oggetto del presente Protocollo.

RICHIAMO ALLE NORME E ALLE LEGGI VIGENTI

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente documento si rimanda al Protocollo condiviso della Scuola e alle Norme ed ai Protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro e si intendono richiamate tutte le disposizioni vigenti in materia.

Termoli, 30/09/2020

REGOLAMENTO PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO I PLESSI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO SCHWEITZER – a.s. 2020/21

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione deve essere così organizzato:

SCUOLA DELL'INFANZIA "VIA STATI UNITI"

- Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì
- Le sezioni che ne usufruiranno sono 4 e sono collocate al piano terra dell'edificio, in prossimità dell'accesso da via Stati Uniti.
- La ditta potrà accedere utilizzando il portone su via Stati Uniti, con ingresso alle ore 12,00.
- Tutti gli operatori che accedono alla struttura dovranno rispettare tutte le norme riportate in questo protocollo.
- Il pasto verrà servito in aula, non essendo presente nella scuola un refettorio.
- Durante la fase di sanificazione di banchi e cattedra e di sporzionamento delle vivande in una sezione, gli alunni non saranno presenti in aula. Le maestre li accompagneranno nei servizi igienici per il lavaggio delle mani.
- Le operazioni di sporzionamento devono avvenire in aula.
- Al termine del pasto, gli alunni saranno accompagnati dalle maestre fuori dall'aula per permettere le operazioni di pulizia e sanificazione.
- **La Ditta erogatrice del servizio refezione deve garantire l'impiego di personale sufficiente affinché il pasto venga servito in ogni sezione entro le ore 12,30 e tutte le operazioni terminino con l'uscita del personale dalla scuola entro le ore 12,50.** Il rispetto degli orari è fondamentale per non creare contemporaneità con l'orario di riconsegna alle famiglie degli alunni che usufruiscono solo dell'orario antimeridiano, con uscita alle ore 13,00.

SCUOLA PRIMARIA "VIA STATI UNITI"

- Il servizio è erogato il martedì e il giovedì per 13 classi (settimana corta) + 11 classi (tempo pieno), e dal lunedì al venerdì per 11 classi (tempo pieno)
- Le classi che ne usufruiranno sono: 6 al piano terra, 8 collocate al piano rialzato, 10 collocate al piano primo.
- La ditta potrà accedere all'edificio utilizzando il portone su via Canada, con ingresso alle ore 12.25 (primo turno), e 13.15 (secondo turno). Il primo turno dovrebbe funzionare dalle 12.25 alle 13.05 e il secondo turno dalle 13.15 alle 13.55.
- Tutti gli operatori che accedono alla struttura dovranno rispettare tutte le norme riportate in questo protocollo.
- Il pasto verrà servito in aula, o negli spazi adibiti a refettorio. (vedi tabelle sottostanti)

- Durante la fase di sanificazione di banchi e cattedra e di sporzionamento delle vivande in una sezione, gli alunni, ove possibile, non saranno presenti in aula. Le maestre li accompagneranno nei servizi igienici per il lavaggio delle mani. Nel caso in cui gli alunni dovessero restare in aula durante lo sporzionamento, indosseranno la mascherina fino a che il personale del servizio refezione non sarà uscito dall'aula.
- Le operazioni di sporzionamento possono avvenire in aula o nelle sue immediate vicinanze.
- Al termine del pasto, ove possibile, gli alunni saranno accompagnati dalle maestre fuori dall'aula per permettere le operazioni di pulizia e sanificazione.
- **La Ditta erogatrice del servizio refezione deve garantire l'impiego di personale sufficiente affinché tutte le operazioni terminino con l'uscita del personale dalla scuola entro le ore 13,55.**

SCUOLA DELL'INFANZIA "VIA CATANIA"

- Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì
- Le sezioni che ne usufruiranno sono 3 e sono collocate al piano terra dell'edificio, in prossimità dell'accesso da via Catania.
- La ditta potrà accedere utilizzando il portone su via Catania, con ingresso alle ore 12,00.
- Tutti gli operatori che accedono alla struttura dovranno rispettare tutte le norme riportate in questo protocollo.
- Il pasto verrà servito in aula, non essendo presente nella scuola un refettorio.
- Durante la fase di sanificazione di banchi e cattedra e di sporzionamento delle vivande in una sezione, gli alunni non saranno presenti in aula. Le maestre li accompagneranno nei servizi igienici per il lavaggio delle mani.
- Le operazioni di sporzionamento devono avvenire in aula.
- Al termine del pasto, gli alunni saranno accompagnati dalle maestre fuori dall'aula per permettere le operazioni di pulizia e sanificazione.

La Ditta erogatrice del servizio refezione deve garantire l'impiego di personale sufficiente affinché il pasto venga servito in ogni sezione entro le ore 12,30 e tutte le operazioni terminino con l'uscita del personale dalla scuola entro le ore 12,50. Il rispetto degli orari è fondamentale per non creare contemporaneità con l'orario di riconsegna alle famiglie degli alunni che usufruiscono solo dell'orario antimeridiano, con uscita alle ore 13,00.

ISTITUTO COMPRENSIVO SCHWEITZER-PRIMARIA MENSA – PIANO TERRA

Lunedì – Mercoledì – Venerdì	1° Turno dalle 12:25 alle 13:05 T.P.	9 classi			Tot. 9 classi
Martedì – Giovedì	1° Turno dalle 12:25 alle 13:05 T.P.	9 classi	2° turno dalle 13:15 alle 13:55 S.C	5 classi	Tot. 14 classi

Area A=
Palestrina
S =

Lunedì – Mercoledì - Venerdì
1° Turno

Area SC 3A
Area A 1 A – 1 B – 4A/B*
Area P 2 A – 2 B
Area S 2 C – 3B
Aula* 4 A/B

Auditorium
Area SC = Piano-
Segreteria

Area P =
Area

N.B.: * la 4A/B a settimane alterne mangeranno una nell' Area A e l'altra nella propria classe ;la somministrazione dei pasti seguirà questo ordine:

1. Area SC = 3A
2. Area A = 1A – 1B – 4A/B
3. Aula* = 4A/B
4. Area P = 2A – 2B
5. Area S = 2C – 3B

**PRIMARIA
MENSA – PIANO TERRA**

Area A= Auditorium
Segreteria

Area P = Palestrina

Area SC = Piano- scale

Area S =

Martedì - Giovedì

	1° Turno T.P.	2° Turno S.C.
Area A	1A – 1B – 4A/B*	2D – 2E – 2F
Area P	2 A – 2 B	5C – 5D
Area SC	3 A	/
Area S	2 C – 3B	/
Aula*	4A / B	/

N.B.: * la 4A/B a settimane alterne mangeranno una nell' Area A e l'altra nella propria classe;

la somministrazione dei pasti nel 1° Turno seguirà questo ordine:

- Area A = 1A – 1B – 4A/B
- Area P = 2A – 2B
- Aula* = 4A /B
- Area SC= 3A
- Area S = 2C – 3B

**PRIMARIA
MENSA – 1° PIANO**

Lunedì – Mercoledì – Venerdì	1° Turno dalle 12:25 alle 13:05 T.P.	2 classi			Tot. 2 classi
Martedì – Giovedì	1° Turno dalle 12:25 alle 13:05 T.P.	2 classi	2° turno dalle 13:15 alle 13:55 S.C	8 classi	Tot. 10 classi

