RISTORAZIONE EDUCATIVO-SCOLASTICA

SCHEDA 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 biodegradibile, 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 termo-box, 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 biodegrabile;
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.