



*Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*



ISTITUTO COMPRESIVO STATALE " VITTORIO DE SICA"

Distretto 33 - Cod Mecc. NAIC87400E - Via De Carolis, 4 -80040 VOLLA(Napoli)  
Direzione Amm.va Tel/Fax 0817734492 - Succursale 0817731678 - Cod Fisc 80160310639  
[naic87400e@istruzione.it](mailto:naic87400e@istruzione.it) - [naic87400e@pec.icsdesica.it](mailto:naic87400e@pec.icsdesica.it) - [www.istitutocomprensivodesica.edu.it](http://www.istitutocomprensivodesica.edu.it)

**Con L'Europa, investiamo nel Vostro Futuro**

Ai docenti della scuola dell'Infanzia

Al personale ausiliario

Al DSGA

Al sito web

e p. c Alla Ditta del servizio ristorazione

### **Oggetto: ristorazione scuola infanzia**

In considerazione della riapertura della mensa scolastica, si forniscono al personale in indirizzo precauzioni e regole da osservare - rigorosamente - a tutela della salute e del contenimento di contagio SARS Cov2.

A tal fine, si precisa quanto segue:

- La ditta appaltatrice deve garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti prodotti e somministrati. Al contempo deve predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e degli alunni, rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di somministrazione dei pasti.
- I collaboratori scolastici devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di

pulizia e disinfezione, sia dei locali che dei banchetti, prima e dopo la somministrazione dei pasti attraverso il corretto utilizzo di detergenti e disinfettanti, nonché l'adozione di tutte le precauzioni per limitare la diffusione del virus SARS CoV2.

- I docenti avranno cura di controllare, con particolare attenzione, la pulizia e la gestione dei locali adibiti alla mensa scolastica.

In particolare, l'accesso agli stessi, deve essere regolato, prevedendo: un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi e una frequente areazione dei locali adibiti alla mensa scolastica.

Oltre alle consuete pratiche igieniche, già in uso, è necessario affiancare le seguenti misure:

- Utilizzo di guanti e mascherine per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti e per tutto il personale scolastico coinvolto;

- Uso di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani, disponibilità di quantitativi adeguati di guanti e mascherine, onde consentire il loro cambio frequente;

- Distribuzione dei pasti direttamente nei banchi, da parte degli addetti;

- Istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini per lavare le mani, prima e dopo la somministrazione dei pasti.

Essendo i pasti erogati all'interno delle aule didattiche, saranno necessari, da parte della ditta, una serie di accorgimenti organizzativi:

- Fornitura del pasto direttamente nell'aula didattica e sulla singola postazione/banco, a seguito dello scodellamento da parte degli

addetti, con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. L'aula didattica, utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia, anche attraverso tovagliette monouso;

- 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 dell'utilizzo di posate e bicchieri.

Tutti gli operatori scolastici devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

E' bene tener presente che i guanti monouso possono essere contaminati dal virus SARS Cov2 e da altri microrganismi allo stesso modo in cui si possono contaminare le mani. Pertanto, i guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, dopo aver svolto attività, come aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc.

Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario:

- Lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe, senza toccare la parte centrale;

Coprire bene la bocca, il naso e il mento;

Dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani. In caso di smaltimento, come anche i guanti, devono essere chiuse in una busta di plastica e depositate in un apposito contenitore.

Si raccomanda il rispetto di tali disposizioni.

**La Dirigente Scolastica**  
**Prof.ssa Mariarosaria Stanziano**

Firma autografa omessa ai sensi

dell'art. 3 comma 2 D.Lgs. n. 39/1993