



DIREZIONE DIDATTICA 2° CIRCOLO

Via Santa Maria Mazzarello, s. n. -93017 SAN CATALDO(CL) www.circolo2sancataldo.edu.it

E-mail clee02500p@pec.istruzione.it clee02500p@istruzione.it

Tel. 0934/571394 -Fax 0934/571563 Cod. Fisc. 80005420858 –Cod. Mecc. CLEE02500P

Una scuola ... per star bene

DIREZIONE DIDATTICA STATALE - II CIRCOLO-S. CATALDO

Prot. 0005607 del 13/11/2020

05-06 (Uscita)

PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTICOVID

Oggetto: MODALITA' E PROCEDURE IGIENICO SANITARIE SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA

Il presente protocollo viene redatto alla luce delle misure di contrasto da adottare per il rischio da contagio Covid-19.

Vengono definite le modalità di accesso alle strutture del personale esterno addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni delle sezioni delle scuole dell'infanzia ubicate nei plessi Balsamo e San Filippo Neri, nonché le operazioni di igienizzazione che la Ditta aggiudicataria del servizio, dovrà osservare al fine di ridurre e/o eliminare i rischi da contagio.

Il protocollo non valuta i rischi specifici delle attività preparatorie del servizio che vengono effettuate presso i locali assegnati alla ditta incaricata, poiché tali attività sono valutati nell'ambito dei Documenti di Valutazione dei Rischi e dei Piani Operativi di Sicurezza della Ditta che svolge tale attività.

Le attività della Ditta MAIK NEW FOOD SRL previste dal contratto di appalto tra la stessa e il Comune di San Cataldo, si effettueranno dalle ore 09,00 alle ore 13,30 dal lunedì al venerdì presso la scuola dell'infanzia San Filippo Neri e dalle ore 11,15 alle ore 13,15 presso il plesso Balsamo.

1. Occupazione di locali e spazi di transito con rischio di promiscuità e mancato distanziamento tra alunni, personale scolastico e addetti esterni servizio mensa, igienizzazione pre e post servizio e controllo sanitario del personale addetto alla somministrazione sono elementi del servizio che vengono definiti dal presente protocollo.

Si dettagliano di seguito le indicazioni e le misure previste:

- Il personale dipendente della Ditta MAIK NEW FOOD SRL adotterà tutte le misure anti covid previste per il codice ATECO di riferimento;
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti accederà da un ingresso esclusivo e a loro dedicato nei due plessi oggetto del servizio;
- Il personale della Ditta MAIK NEW FOOD SRL nel plesso Balsamo utilizzerà i bagni posti nel seminterrato e sempre nel seminterrato svolgerà le operazioni di vestizione e svestizione.
- I carrelli porta vivande saranno predisposti nel seminterrato e portati al piano primo attraverso l'ascensore.
- E' fatto divieto alla responsabile di recarsi personalmente nelle varie sezioni presenti nei due plessi interessati dal servizio.
- I ticket mensa giornalieri saranno raccolti in buste predisposte dai docenti e consegnati ai collaboratori i quali provvederanno alla consegna degli stessi divisi per sezione alla responsabile del servizio.
- I fornitori della Ditta MAIK NEW FOOD SRL utilizzeranno lo stesso ingresso previsto per i dipendenti della Ditta Affidataria. La scuola non consentirà deroghe a tale disposizione.

- Le unità che si occuperanno della distribuzione e somministrazione dei pasti saranno in numero di tre per il plesso San Filippo Neri e in numero di quattro per il plesso Balsamo.
- Le unità si occuperanno in via continuativa sempre dello stesso gruppo di alunni al fine di favorire un più agevole tracciamento dei contatti in caso di positività accertata al Covid-19.
- Durante tutte le operazioni di somministrazione del pasto, il personale addetto manterrà la distanza interpersonale prevista dal protocollo anticovid della Istituzione Scolastica (almeno 1 metro) e indosserà i dispositivi di protezione individuale, laddove non possibile, il personale indosserà oltre alla mascherina anche idonea visiera e guanti in nitrile.
- Il pasto sarà servito direttamente nelle classi interessate dal servizio e la consumazione avverrà nel banco personale dell'alunno con l'utilizzo di piatti in plastica monouso, bicchieri, posate e tovaglette forniti dalla MAIK NEW FOOD SRL.
- Le superfici saranno adeguatamente igienizzate prima della consumazione del pasto a cura dei collaboratori scolastici.
- L'igienizzazione delle superfici post pranzo saranno a carico della Ditta MAIK NEW FOOD SRL.
- Al personale addetto al servizio mensa è riservato in via esclusiva un locale spogliatoio presente nel plesso San Filippo neri nei pressi dei servizi igienici.
- Nelle more della realizzazione dei servizi igienici da dedicare esclusivamente al personale dipendente delle Ditte esterne, nel plesso San Filippo Neri, il personale utilizzerà i bagni del personale scolastico prevedendo una puntuale e costante igienizzazione dei servizi utilizzati in promiscuità.

Agli addetti al servizio di ristorazione, che accedono a scuola, verrà misurata la temperatura. Essi produrranno una tantum la dichiarazione con la quale certificheranno di non avere una temperatura corporea superiore ai 37,5 gradi centigradi, di non essere stati nei 14 giorni precedenti in aree a rischio, di non avere avuto contatti con persone positivi al Covid-19 e si impegnano a comunicare tempestivamente al titolare della Ditta incaricata e al Dirigente Scolastico e/o referente Covid della Scuola, il venire meno anche di una sola delle condizioni dichiarate.

Il presente protocollo di sicurezza anticovid potrà essere sottoposto ad aggiornamento al verificarsi di eventi imprevisti ed imprevedibili.

San Cataldo 12 novembre 2020

Il Dirigente Scolastico

La Ditta

Maik New Food Srl
L'Amministratore Unico
Aldo Domingo
(Documento Firmato Digitalmente)