



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "G. Sabatini"

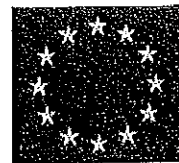
Via Aldo Moro, 10 - 88021 - B O R G I A (CZ)

www.icsabatiniborgia.edu.it

email: czic839008@istruzione.it - czic839008@pec.istruzione.it

Tel. 0961/027806 - 0961/026632

Cod. Mecc. CZIC839008 - C.F. 80004420792



ISTITUTO COMPRENSIVO "G.SABATINI" BORGIA
Prot. 0003234 del 01/09/2023
V (Usclta)

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2023-2024

IL R. S. F. P.
Prof. Arch. Massimo GREGORACI



IL Dirigente scolastico
Prof.ssa Marialisa LAGANI

Sicurezza degli alimenti in primo piano

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, in quanto la mensa scolastica offre ai bambini un pasto equilibrato e sano. Risulta pertanto sostanziale garantire il consumo del pasto a scuola assicurando nel contempo soluzioni organizzative che assicurino la salute degli alunni.

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 (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Il servizio di mensa scolastica viene erogato dai Comuni di Borgia, Caraffa e San Floro in tutti i Plessi della nostra Scuola.

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati negli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria.

- La scuola dell'infanzia usufruisce della mensa per n.5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.
- La scuola primaria usufruisce della mensa per n.5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.
- La scuola secondaria di Borgia e Roccelletta usufruisce della mensa nei giorni di martedì e giovedì.
- La scuola secondaria di Caraffa usufruisce della mensa nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì.

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati negli alunni della Scuola dell'Infanzia, negli alunni della Scuola Primaria, negli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado del nostro Istituto. Usufruisce, altresì, del servizio di mensa scolastica il seguente personale docente e di assistenza:

- insegnanti della Scuola dell'Infanzia;
- insegnanti delle Scuola Primaria assegnati alla sorveglianza degli alunni durante il pasto;
- insegnanti delle Scuola Secondaria di Primo Grado assegnati alla sorveglianza degli alunni durante il pasto.

La gestione dei locali mensa

Il consumo dei pasti avverrà nei locali di refezione messi a disposizione:

- Dal comune di Borgia, per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di Primo Grado del plesso di Borgia.
- Dal comune di Borgia, per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di Primo Grado del plesso di Roccelletta.

- Dal comune di Caraffa, per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di Primo Grado del plesso di Caraffa.
- Dal comune di San Floro, per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria del plesso di San Floro.

L'accesso nei locali di refezione per il consumo del pasto deve essere regolato prevedendo le pratiche igienico-sanitarie, quali:

- All'interno del locale ad uso refezione dei plessi, i tavoli e le sedie saranno opportunamente distanziati tra loro sia per garantire il transito dei carrelli portavivande sia per garantire in emergenza l'esodo ordinato di tutti i presenti.
- All'ingresso della mensa è garantita la presenza di dispenser con gel sanificante per garantire la sanificazione delle mani prima di sedersi ai tavoli.
- L'accesso al locale mensa, per evitare confusione nei corridoi, viene coordinato dal singolo docente che accompagna gli studenti fino al locale mensa.
- La consegna del pasto avviene direttamente, per il tramite del personale all'uopo preposto, sul piatto del fruitore. L'operatore addetto alla consegna del pasto dovrà indossare tutti i dispositivi di protezione oltre al camice. I capelli dell'operatore saranno coperti da apposito copricapo.
- Il locale viene aerato prima e dopo l'uso e ad ogni utilizzo (turno di utilizzo) per garantire un idoneo microclima, ma evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, al fine di evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via).
- Viene effettuata opportuna igienizzazione dei tavoli da parte del personale interno all'uopo preposto.
- È vietata la somministrazione tipo buffet a self-service con alimenti esposti. Si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni.
- Si dovranno utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose da parte degli addetti alla somministrazione.
- È vietato, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire attraverso queste possibili modalità:

- Fornitura del pasto direttamente sulla postazione del singolo utente (con utilizzo di tovaglette monouso, posate e salviettina monouso poste in bustina sigillata, bicchiere monouso), attraverso

lo sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

- Nei casi in cui l'area di sporzionamento, appositamente attrezzata, sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto direttamente sulla postazione del singolo utente (con utilizzo di tovagliette monouso, posate e salviettina monouso poste in bustina sigillata, bicchiere monouso), attraverso lo sporzionamento da parte degli addetti mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.
- Fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione individuali di primo, secondo e contorno termosigillati, con utilizzo di tovagliette monouso, posate e salviettina monouso poste in bustina sigillata, bicchiere monouso.

Pulizia e disinfezione

La pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, sono azioni fondamentali che evitano la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano.

Ogni società di ristorazione che gestisce la mensa scolastica dovrà assicurare, mediante una specifica procedura, l'igienizzazione giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, e delle postazioni di lavoro.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione nelle mense scolastiche dovrà prevedere:

- pulizia e igienizzazione giornaliera degli ambienti in cui viene consumato il pasto;
- pulizia e igienizzazione giornaliera pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia e l'igienizzazione giornaliera nonché la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali in cui si consumano i pasti;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti.

I locali di refezione per il consumo del pasto, utilizzati per la somministrazione dei pasti, deve essere pertanto opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione deve essere condotta prima e dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei tavoli devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

I prodotti per la pulizia dovranno essere disinfettanti efficaci e le procedure di pulizia dovranno essere effettuate secondo le indicazioni del Ministero della Salute.

Precauzioni igieniche personali

- Lavaggio delle mani

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

- Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare devono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. I microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

- Utilizzo di mascherine

L'uso delle mascherine è sempre obbligatorio negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

- Formazione

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per evitare la contaminazione degli alimenti da parte dei microrganismi. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Comportamento a tavola

A tutti gli alunni il pasto è servito completo. Il menù non è predisposto seguendo i gusti individuali, ma per abituare gli alunni mangiare di tutto in modo completo, variato ed equilibrato.

Durante i pasti si devono mantenere i seguenti comportamenti:

Gli alunni:

- Entreranno ed usciranno in modo educato dal locale mensa.
- Manterranno un tono di voce basso durante tutto il pasto.
- Assaggeranno sempre tutte le pietanze.
- Non giocheranno con il cibo, con l'acqua, con le posate.
- Terranno pulito sopra e sotto il tavolo.
- Useranno le forme di cortesia.

- Alla fine del pasto gli alunni saranno invitati a portare a casa il pane e la frutta non consumata, mentre l'acqua può essere portata in classe.
- Ad inizio anno scolastico gli alunni verranno informati dei comportamenti da tenersi in mensa.

I docenti:

- All'inizio dell'anno illustreranno agli alunni, del presente regolamento, il paragrafo "*Comportamento a tavola*".
- Inviteranno gli alunni a non sprecare il cibo e a versare mezzo bicchiere d'acqua per volta per evitare di rovesciarla.
- Inviteranno gli alunni ad assaggiare tutte le pietanze.
- Gli insegnanti aiuteranno i più piccoli a tagliare i cibi più difficili, a sbucciare la frutta ed a versare l'acqua.
- Anche quando il cibo non è gradevole, gli insegnanti eviteranno commenti negativi davanti agli alunni.
- I docenti che effettuano il servizio mensa informeranno le singole famiglie nel caso insorgano particolari problemi legati al comportamento e/o quando ripetutamente i pasti non vengono consumati.