



**ISTITUTO COMPRESIVO STATALE**  
87060 MIRTO CROSIA (CS)  
Via della Scienza, 26

[www.iccrosiamirto.edu.it](http://www.iccrosiamirto.edu.it)

Tel. 098342309 Fax 0983485084, mail [csic8ar007@istruzione.it](mailto:csic8ar007@istruzione.it), [csic8ar007@pec.istruzione.it](mailto:csic8ar007@pec.istruzione.it)



**pon**  
2014-2020  
FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

PROT. N. 531

CROSIA, 27/01/2021

## **REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA**



**ALLEGATO AL REGOLAMENTO DI ISTITUTO**

**REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA**

**APPROVATO DAL CONSIGLIO DI ISTITUTO CON DELIBERA N° 118 DEL 26/01/2021**

## IL CONSIGLIO DI ISTITUTO

**VISTO** il D.Lgs.16 aprile 1994, n. 297 - Testo Unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado;

**VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275 - Regolamento dell'autonomia scolastica;

**VISTO** il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 - Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

**VISTA** la Legge 22 maggio 2020, n. 35 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19;

**VISTO** il Decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19 - Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19;

**VISTO** il Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020 e successivo aggiornamento del 24 aprile 2020;

**VISTO** il Protocollo d'intesa MIUR per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19, Prot. 87 del 06/08/2020;

**VISTO** il Piano per la ripartenza 2020/2021 varato dall'USR per la Calabria;

**CONSIDERATE** le Linee guida e le Note in materia di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 in ambito scolastico e l'avvio in sicurezza dell'anno scolastico 2020/2021 emanate dal Comitato Tecnico Scientifico e dai diversi Uffici Scolastici Regionali;

**CONSIDERATO** il documento "Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione nelle strutture scolastiche", INAIL 2020;

**CONSIDERATE** le esigenze del Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019-2022 elaborato dal Collegio dei Docenti e approvato dal consiglio di Istituto;

**CONSIDERATA** l'esigenza primaria di garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 tenendo conto del contesto specifico dell'Istituzione scolastica e dell'organico dell'autonomia a disposizione;

**CONSIDERATA** l'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in termini di maggior numero possibile di ore di didattica in presenza, anche in relazione al tempo scuola scelto delle famiglie, in rapporto alle risorse a disposizione, in aule e spazi adeguatamente adattati alle esigenze scolastiche;

**TENUTO conto** della comunicazione via PEC da parte del Comune di Crosia Prot. N. 1241 del 18/01/2021 relativa all'attivazione del servizio della refezione scolastica;

**SENTITO** il Responsabile S.P.P. per l'applicazione e la verifica del Protocollo Anticontagio in relazione al servizio di refezione;

## **DELIBERA**

l'approvazione del presente Regolamento recante misure di prevenzione e contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 per l'anno scolastico 2020/2021 relativo al servizio della refezione scolastica.

### **PREMESSA**

Per quanto riguarda la refezione scolastica, i testi di riferimento sono:

- “Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio COVID19 Prot. 56488 del 28/08/2020 del Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica della Regione Emilia-Romagna.
- il Protocollo d'Intesa MIUR per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid19, Prot. 87 del 06/08/2020;

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche 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).

È importante rafforzare e integrare queste pratiche già presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

### **Art. 1**

#### **Finalità e ambito di applicazione**

1. Il presente Regolamento individua le misure da attuare per prevenire e mitigare il rischio di contagio da SARS-CoV-2 nell'ambito delle attività di refezione scolastica all'interno dell'Istituto Comprensivo di Crosia (CS), nel rispetto dei diritti e dei doveri di tutte le sue componenti, ovvero le alunne e gli alunni, le famiglie, il Dirigente scolastico, i docenti e il personale non docente e la ditta erogatrice del servizio.
2. Il Regolamento è approvato dal Consiglio d'Istituto, l'organo di indirizzo politico-amministrativo e di controllo della Scuola che rappresenta tutti i componenti della comunità scolastica, su impulso del Dirigente scolastico e ha validità per l'anno scolastico 2020/2021 e comunque per tutto il tempo di vigenza dell'emergenza epidemiologica da SARS-CoV-2.
3. Il presente Regolamento può essere modificato dal Consiglio di Istituto anche su proposta delle singole componenti scolastiche e degli Organi collegiali, previa informazione e condivisione da parte di tutta la comunità scolastica.

**Art. 2**  
**La gestione dei locali mensa**

La somministrazione dei pasti nei vari plessi dell'I.C. di Crosia avviene nelle aule didattiche, così come esplicitato nelle varie raccomandazioni del CTS, in particolare nel Verbale N. 100 del 12/08/2020.

L'accesso alle aule al momento dei pasti deve essere regolato prevedendo l'assenza degli alunni durante la sanificazione dei banchi prima del pasto e la sanificazione dei banchi e l'aerazione dei locali subito dopo di essi.

**Art. 2**  
**Organizzazione oraria e logistica**

**PLESSO SEDE CENTRALE - SECONDARA DI PRIMO GRADO**

**ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 13.20:**

Le classi interessate al servizio mensa (1^A-2^A-3^A-1^C-2^C-3C) alle ore 13.10 verranno accompagnate nel cortile, nelle apposite aree delimitate per gli ingressi scaglionati (condizioni metereologiche favorevoli), oppure nell'atrio centrale a rotazione permettendo agli addetti la sanificazione delle singole classi (condizioni metereologiche avverse) affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le aule e procedere alla disinfezione dei banchi.

**PLESSO SORRENTI**

**SCUOLA PRIMARIA**

**ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 12.30-12.45**

La classe interessata al servizio mensa (3^A) alle ore 12.30 verrà condotta nel cortile (condizioni Metereologiche favorevoli) o in un'aula vuota (condizioni metereologiche avverse) affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare l'aula e procedere alla disinfezione dei banchi

**SCUOLA DELL'INFANZIA**

**ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 11.30/12.00**

Le sezioni (A-B-C) saranno condotte nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o nell'atrio (condizioni metereologiche avverse) **dieci minuti** prima della consumazione del pranzo affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le sezioni e procedere alla disinfezione dei banchi

**PLESSO VIA DEL SOLE**

**SCUOLA PRIMARIA**

**ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 12.30-12.45**

La classe interessata al servizio mensa (3^A) alle ore 12.30 verrà condotta nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o in una aula vuota (condizioni metereologiche avverse), affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare l'aula e procedere alla disinfezione dei banchi.

## **PLESSO SOTTOFERROVIA**

### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

#### **ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 11.30/12.00**

Le sezioni (A-B-C) saranno condotte nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o nell'atrio centrale a rotazione permettendo agli addetti la sanificazione delle singole classi (condizioni metereologiche avverse), **dieci minuti** prima della consumazione del pranzo affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le sezioni e procedere alla disinfezione dei banchi.

## **PLESSO VERDESCA**

### **SCUOLA PRIMARIA**

#### **ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 12.30-12.45**

La classi interessate al servizio mensa(1^B-2^B) alle ore 12.30 verranno condotte nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o nell'atrio (condizioni metereologiche avverse), affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le aule e procedere alla disinfezione dei banchi.

## **PLESSO VIA DELL'ARTE**

### **SCUOLA PRIMARIA**

#### **ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 12.30-12.45**

La classi interessate al servizio mensa(4^B-5^B) alle ore 12.30 verranno condotte nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o nelle classi vuote(condizioni metereologiche avverse), affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le aule e procedere alla disinfezione dei banchi.

### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

#### **ORARIO EROGAZIONE SERVIZIO MENSA 11.30/12.00**

Le sezioni (A-B-C-D) saranno condotte nel cortile (condizioni metereologiche favorevoli) o nell'atrio (condizioni metereologiche avverse) **dieci minuti** prima della consumazione del pranzo affinché si possa procedere alla disinfezione dei banchi e alla distribuzione dei pasti. Allo stesso modo si procederà alla fine del pranzo per poter areare le sezioni e procedere alla disinfezione dei banchi

### **Art. 3**

#### **Misure straordinarie**

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- ✚ Garantire la disponibilità, da parte della ditta appaltatrice, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine e di cuffiette, onde consentire un loro cambio frequente;

- ✚ Somministrare mono porzioni preconfezionate di alimenti; condimenti, pane e frutta, in confezioni monodose.
- ✚ Evitare, al momento del consumo del pasto la condivisione dell'utilizzo di posate e tovaglioli fornendo le stesse in confezioni singole e monouso.

#### **Art. 4**

##### **Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe**

- fornitura del pasto direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

#### **Art. 5**

##### **Misurazione della temperatura**

A tutti gli operatori della ditta appaltatrice, al momento dell'accesso nei plessi scolastici, sarà misurata la temperatura corporea dal personale scolastico. Qualora qualcuno degli operatori dovesse avere una temperatura superiore ai 37°, gli sarà impedito l'accesso al plesso e sarà immediatamente informata la ditta che dovrà provvedere a sostituire con tempestività il personale.

#### **Art. 6**

##### **Precauzioni igieniche personali**

###### **Lavaggio delle mani**

Tutti gli operatori della ditta appaltatrice devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste, 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. La scuola mette a disposizione degli operatori il bagno dei docenti presente in ogni singolo plesso.

#### **Art. 7**

##### **Utilizzo di guanti**

Tutti gli operatori della ditta appaltatrice dovranno usare guanti idonei al contatto con gli alimenti. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente. 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.

## **Art. 8**

### **Utilizzo di mascherine e cuffiette**

Le mascherine, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite “droplets” (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. Devono essere utilizzate sempre insieme alle cuffiette in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

## **Art. 9**

### **Esenzione**

Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e il C.C.N.L, si sottolinea che la refezione scolastica è direttamente collegata allo svolgimento delle attività didattiche e, quindi, al calendario scolastico rientrando a pieno titolo nel monte ore previsto nel curriculum scolastico delle sezioni della Scuola dell'Infanzia, delle classi funzionanti a Tempo Pieno della Scuola Primaria e delle classi funzionanti a Tempo Prolungato della Scuola Secondaria di Primo Grado;

La non frequenza della mensa scolastica deve essere motivata con adeguata certificazione medica che attesti l'incompatibilità dell'alunno con il servizio di refezione scolastica.  
Non rientrano in questa casistica le più comuni intolleranze alimentari.

**APPROVATO DAL CONSIGLIO DI ISTITUTO IN DATA 26/01/2021**

====//====