



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE di LA MORRA

plessi di La Morra – uffici – Monforte d'Alba, Barolo e Novello

Via Carlo Alberto n.6 – 12064 La Morra (CN) – tel. 0173/50251

C.F. 91021000046 C.M. CNIC81900X

www.ic-lamorra.edu.it e-mail cnic81900x@istruzione.it cnic81900x@pec.istruzione.it



Data e prot.: vedi signature.

Circolare n. 56

A tutte le famiglie , docenti e personale ATA dell'Istituto Ditta CAMST
e p.c. alla D.s.g.a

OGGETTO: **Comportamento in mensa, con specifiche indicazioni a contrasto della diffusione del Covid-19**

È necessario che gli alunni e le alunne, in ogni attività svolta a scuola, - quindi anche durante la mensa-, adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme, che consentano il rispetto dei singoli individui, del gruppo, delle strutture, degli arredi e delle attrezzature, di scelte alimentari per ragioni religiose. La scuola, il Comune e l'Asl, per le rispettive competenze collaborano per il buon andamento del servizio mensa, operando in maniera coordinata e concertata, anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte.

La mensa e il COVID

Il Piano scuola 2021-2022 approvato con Decreto MIUR 257 del 6/08/2021 al Paragrafo "Refezione scolastica" stabilisce:

"Somministrazione dei pasti: Le misure di sicurezza da adottarsi in occasione della somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche e negli altri spazi a ciò destinati, impongono l'uso della mascherina da parte degli operatori. Si conferma la necessità di assicurare il rispetto delle ordinarie prescrizioni di distanziamento durante la consumazione del pasto e nelle fasi di ingresso e uscita dai locali dedicati alla refezione, nonché le pratiche di igienizzazione personale. Si suggerisce, ove necessario, di organizzare i pasti con turnazione per mantenere il distanziamento fisico e ridurre l'affollamento dei locali".

Il Protocollo d'intesa siglato tra il M.I. e OO.SS. del 14/08/2021 per l'avvio in sicurezza delle attività scolastiche a.s. 2021/22 stabilisce :

"omissis.... Anche l'utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica è consentito nel rispetto delle ordinarie prescrizioni di igienizzazione personale e degli ambienti mensa e di distanziamento fisico, eventualmente prevedendo, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. L'ingresso e l'uscita dovranno essere organizzati in modo ordinato e a misura della disponibilità di posti e vanno predisposte stazioni di lavaggio delle mani all'ingresso e all'uscita (dispenser e/o bagni) 1. Per ciò che concerne le misure atte a garantire la somministrazione dei pasti, il personale servente è obbligato ad utilizzare i dispositivi di protezione delle vie respiratorie.

Durante il “tempo mensa” si porrà, pertanto, particolare attenzione per favorire:

- l’ educazione alimentare – con riferimenti all’igiene e alla salute;
- l’ educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l’ educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Impegni assunti dagli allievi nel corso del pranzo

- Gli alunni raggiungono, in fila, i locali della mensa dopo essersi lavate le mani.
- Gli alunni di ogni singola classe , nei locali dove viene consumato il pranzo, occupano un posto preciso, che viene definito dagli insegnanti , anche in base alle dinamiche relazionali tra gli stessi.
- Gli spostamenti dei bambini in mensa sono limitati al momento in cui vi accedono in fila ed escono ; non si svolge attività di self service .
- Gli alunni sono invitati a consumare tutto il cibo che hanno richiesto e non devono sprecare/gettare cibo per evitare qualsiasi forma di spreco alimentare.
- Gli alunni sono invitati ad assaggiare tutto in piccole quantità.
- Gli alunni , fin dal loro ingresso in mensa, devono mantenere un tono di voce il più possibile moderato e possono comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo.
- Gli alunni si impegnano a stare seduti composti, a non sporcare eccessivamente gli spazi dove consumano il pranzo, ad utilizzare in modo corretto le posate, a non giocare con il cibo, a non parlare con la bocca piena.
- Gli alunni sono costantemente invitati a rivolgersi ai compagni e alle persone adulte in modo educato usando i termini “per favore, grazie ...”.

Impegni assunti dagli insegnanti

- Le docenti ed i docenti sono invitati a segnalare alla Dirigenza, tramite il docente fiduciario di plesso, situazioni anomale o di criticità del servizio, evitando qualsiasi esternazione o commento davanti agli alunni.
- Gli insegnanti leggono il menu insieme agli allievi all’inizio dell’anno scolastico e nel momento del cambio stagionale. Vengono chiariti eventuali dubbi e, nel corso dell’anno, verificano il gradimento dei cibi proposti.
- Gli insegnanti possono leggere il menu anche giornalmente, in modo tale che gli allievi sappiano cosa mangeranno a pranzo.
- In ogni classe si stabiliscono e si richiamano alla memoria, periodicamente, le regole della mensa alla cui formulazione partecipano anche gli alunni. Gli insegnanti controllano che le regole vengano rispettate e definiscono eventuali premi e/o ammonizioni.
- Gli insegnanti, nel momento della somministrazione del pasto controllano che sia servita la quantità di cibo adeguata e invitano gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto.
- Gli insegnanti, successivamente, verificano che il cibo sia stato consumato e, nel caso si verificano scarti anomali, cercano di comprenderne le motivazioni.
- Gli insegnanti passano tra i tavoli ad intervalli regolari, per controllare il comportamento degli alunni e per accertarsi che i bambini assaggino anche i cibi meno graditi.
- Prima di uscire dalla mensa i docenti chiedono qualche minuto di silenzio, per permettere agli studenti di tranquillizzarsi e per poter fare una piccola verifica sul rispetto o meno delle regole di comportamento.
- Gli insegnanti si impegnano ad approfondire i temi dell’educazione alimentare all’interno dei percorsi didattici che possano rafforzare alcune corrette abitudini alimentari.

Predisposizione dei Locali atti alla refezione

In relazione agli spazi individuati, il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di preparazione/veicolazione e di somministrazione prevede da parte della Ditta responsabile del servizio la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento dello stesso in sicurezza nei vari locali scolastici. Dovrà quindi essere garantito:

- il distanziamento fisico di 1 metro tra rime buccali durante il consumo del pasto;
- **un efficace ricambio naturale dell'aria**, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata (fredda e calda), ove presente, per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).
- un'accurata pulizia dei tavoli prima e dopo il pasto
- per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e quantitativi adeguati di guanti e mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.

Come da protocollo è prevista la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti della Ditta; la somministrazione dei pasti, avverrà con le seguenti modalità :

PRIMA della DISTRIBUZIONE

- areazione del locale per il tempo necessario al ricambio dell'aria
- pulizia e sanificazione dei tavoli/banchi
- allestimento dei punti di ristoro.

DOPO la DISTRIBUZIONE

- sparecchiatura e sanificazione dei tavoli/banchi
- pulizia e sanificazione degli arredi (carrelli, tavoli di supporto)
- pulizia dei tavoli/banchi con detergente e sanificante
- raccolta differenziata dei rifiuti

I docenti in assistenza-mensa monitoreranno affinché venga assolutamente evitata, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate, bicchieri, tovaglioli ecc.

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. 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 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

Questi dispositivi, 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. L’uso delle mascherine deve essere dunque rispettato negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Le stesse debbono essere obbligatoriamente utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

Rappresentanti Comitato Mensa

I genitori membri del Comitato Mensa, possono “visitare”, durante l’anno scolastico, i locali mensa ed effettuare il controllo qualità/quantità dei pasti, solo se muniti di Green Pass e **non durante il servizio di refezione**; successivamente, possono compilare un modulo in duplice copia (una copia da consegnare alla Mensa e una copia da consegnare alla Scuola) già predisposto dal Servizio di ristorazione della Camst. Per eventuali problemi o richieste di chiarimenti è sempre possibile fare riferimento alla Dietista Dott.ssa Claudia Cavagliato inviando mail a : claudia.cavagliato@camst.it

Per il Dirigente scolastico
Dott.ssa Valeria Cout
Il Collaboratore Vicario
Stefania Borra