



## Istituto Comprensivo Statale “Falcomatà-Archi”

PLESSI SEC. I GRADO: Ibico/Pirandello - Klearchos – PRIMARIA: S. Caterina - S. Brunello - Archi Cep –  
INFANZIA: S. Caterina - Archi Centro

Via Montello n. 7 – 89122 – Reggio Calabria (RC) **Tel 0965 48679**

e-mail: [rcic80500x@istruzione.it](mailto:rcic80500x@istruzione.it) - pec: [rcic80500x@pec.istruzione.it](mailto:rcic80500x@pec.istruzione.it) - Sito web:

<http://www.icfalcomatarchi.edu.it/> C.F: 92081760800 - C.M.: RCIC80500

### PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE E MISURE ANTI-CONTAGIO COVID-19 DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

a integrazione del Protocollo di sicurezza anti-contagio Covid -19  
a.s. 2021/2022

Il consumo del pranzo a scuola è un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo, per l’acquisizione di corrette abitudini alimentari, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato, allo scopo di evitare il rischio di contagio fra operatori scolastici della mensa e bambini e ragazzi è stato messo a punto il documento tenendo conto delle regole del distanziamento e delle norme anti Covid-19.

La prima cosa che devono fare gli operatori addetti al servizio mensa è assicurare la piena adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa. Per fare ciò basta seguire i manuali di buona prassi igienica e il piano Haccp (Hazard analysis and critical control points) presente e applicato nella mensa scolastica.

Più concretamente sono state studiate soluzioni organizzative per assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei dei plessi scolastici) e dei tempi (turnazioni).

In particolare, la somministrazione dei pasti avverrà nei plessi scolastici:

- Infanzia S. Caterina sez: I, II, III, IV, V, VI
- Infanzia Archi classi sez : I, II, III, IV
- Primaria Archi Cep classe II A
- Secondaria primo grado Klearchos: I A, II A, III A, I B, II B, III B

potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.

In caso di carenza di organico, le attività di mensa potranno espletarsi con la formazione di gruppi misti di alunni/sezioni e la docente incaricata sarà tenuta a redigere quotidianamente il registro covid per come previsto dalle misure cautelative, preventive e di sicurezza anti-contagio adottate dal protocollo di questa istituzione. Altresì sarà garantito durante il servizio mensa un maggiore distanziamento dei minori in aule più ampie e/o spazi all’aperto.

### **SCUOLA DELL'INFANZIA S. CATERINA**

Le sezioni della scuola dell'infanzia di S. Caterina consumeranno il pasto nell'aula mensa collocata al piano seminterrato dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche. TABELLA 1

#### **Sezioni coinvolte nel servizio mensa:**

I sezione n 5 alunni  
II sezione n 12 alunni  
III sezione n 3 alunni  
IV sezione n 2 alunni  
V sezione n 7 alunni  
VI sezione n 8 alunni

#### **Totale alunni n 37**

Si procederà ad un solo turno quando le adesioni non superano le 20 unità

### **SCUOLA DELL'INFANZIA ARCHI**

Le sezioni dell'infanzia di Archi consumeranno il pasto nell'aula mensa collocata al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche TABELLA 1

#### **Sezioni coinvolte nel servizio mensa:**

I sezione n 2 alunni  
II sezione n 10 alunni  
III sezione n 7 alunni  
IV sezione n 8 alunni

#### **Totale alunni n 27**

Si procederà ad un solo turno quando le adesioni non superano le 20 unità

### **SCUOLA PRIMARIA ARCHI CEP**

La classe consumerà il pasto nell'aula mensa denominata "refettorio Atelier" collocata al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto. TABELLA 2

#### **Classi coinvolte nel servizio mensa:**

Classe II A n 13 alunni

#### **Totale alunni n 13**

## **SCUOLA SECONDARIA KLEARCHOS**

Le classi consumeranno il pasto nelle aule mensa denominate “refettorio aula magna” collocata al piano primo dell’edificio, “refettorio locale mensa” e refettorio aula 4 ” collocate al piano terra dell’edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto. TABELLA 2

### **Classi coinvolte nel servizio mensa:**

Classe I A n 15 alunni  
Classe II A n 19 alunni  
Classe III A n 16 alunni  
Classe I B n 15 alunni  
Classe II B n 20 alunni  
Classe III B n 13 alunni

### **Totale alunni n 98**

La costituzione dei gruppi mensa (numero utenti, classi di appartenenza degli utenti) è stata effettuata dall’I. C. Falcomatà-Archi e sarà trasmessa per conoscenza al Comune di Reggio Calabria.

Per quanto riguarda il servizio mensa viene rimodulata la disposizione dei tavoli destinati alla refezione, per ridurre l’assembramento nella sala destinate al servizio mensa e per incrementare in tal modo il distanziamento fisico.

All’interno del locale ad uso refezione dei plessi sopraindicati, i tavoli e le sedie in legno, sono stati opportunamente distanziati tra loro sia per garantire il transito dei carrelli porta vivande sia per garantire in emergenza l’esodo ordinato di tutti i presenti.

All’interno della Sala mensa dei plessi sopraindicati sono state inoltre segnalati con appositi segnali a terra l’ubicazione delle sedie (mediamente n. 1 per tavolo) e l’ubicazione è stata definita al fine di garantire la distanza interpersonale degli alunni mai inferiore a un metro. Il docente responsabile garantisce il rispetto della corretta ubicazione delle sedie.

E’ stata affissa idonea cartellonistica e segnaletica di monito sulle regole principali da seguire (es. norme di buona prassi, obbligo del mantenimento della mascherina durante le fasi di ingresso ed uscita ed in generale sino a quando non si è seduti al tavolo, igienizzazione delle mani all’ingresso della sala, identificazione delle zone ove aspettare prima di accedere alla mensa, posti da occupare sul tavolo, ecc.). 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 assembramento nei corridoi, viene coordinato dal singolo docente che accompagna gli studenti con mascherina chirurgica fino al locale mensa, garantendo anche un distanziamento temporale secondo turni stabiliti che sono comunque formalizzati periodicamente con apposita circolare interna ed esposti in prossimità del portone di accesso alla sala mensa. Per evitare promiscuità si prevede l’occupazione dei posti a sedere in forma omogenea, classe per classe, attraverso identificazione con segnaletica di dettaglio.

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 (guanti, mascherina chirurgica, visiera, scarpe antinfortunistiche, ecc.) oltre al camice. I capelli dell'operatore saranno coperti da apposito copricapo.

Nel caso di presenza in mensa di personale esterno all'Amministrazione scolastica, questo dovrà rispettare le stesse regole previste per il personale scolastico e potrà accedere ai locali solo se munito della certificazione verde (green pass) che verrà giornalmente verificata dal personale scolastico delegato al controllo.

Il locale viene aerato prima e dopo l'uso e ad ogni utilizzo (turno di utilizzo) viene effettuata opportuna sanificazione delle sedie e dei tavoli da parte del personale interno all'uopo preposto. Apposito responsabile delegato garantisce la registrazione delle operazioni di sanificazione. Si utilizzano piatti e bicchieri monouso in modo da favorire le fasi di pulizia ed igienizzazione.

I docenti accompagnatori garantiscono il rispetto delle regole per il contenimento della diffusione del virus Covid-19.

Nell'organizzazione del servizio mensa, tenuto conto del previsto distanziamento di almeno un metro tra tutti gli allievi che ne usufruiscono, si è tenuto conto:

- Della ricettività massima della sala determinata dalla necessità di garantire il distanziamento interpersonale minimo di un metro;
- Della necessità di effettuare più turni di refezione nello stesso locale mensa per tutti i plessi scolastici; (VEDI TABELLE)
- Dei tempi di sanificazione e igienizzazione delle superfici di tavoli e sedie prima di garantire l'avvio del turno successivo.

## GESTIONE MENSA

### REGOLE COMPORTAMENTALI DA RISPETTARE DURANTE IL SERVIZIO DI REFEZIONE

- Si accederà alla sala mensa attraverso percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato degli alunni sia in ingresso che in uscita.
- I docenti accompagnatori preleveranno la classe, all'orario stabilito, accompagneranno gli alunni e provvederanno a scaglionare gli ingressi evitando assembramenti.
- Prima di accedere alla sala mensa, gli alunni dovranno obbligatoriamente disinfettare le mani con il gel messo a disposizione dalla scuola.
- L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il rispetto della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone.
- All'interno dei locali dovrà essere garantita l'aerazione frequente e durante la permanenza dovranno essere effettuati con regolarità ricambi di aria e se le condizioni atmosferiche lo consentono le finestre dovranno essere mantenute sempre aperte.
- Gli alunni, raggiunta la postazione assegnata potranno abbassare la mascherina.
- È fatto divieto assoluto per gli alunni di alzarsi dalla postazione assegnata, senza l'autorizzazione del docente accompagnatore e senza mascherina onde evitare l'affollamento e occasioni di contagio, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti.
- I posti sono assegnati dagli educatori non possono essere cambiati per nessun motivo.
- Gli alunni non dovranno condividere cibo, bicchiere e posate.
- In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:
  - vietare self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione verranno serviti gli alimenti in mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
  - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli studenti da parte degli addetti alla somministrazione;
- Su ogni tavolo saranno utilizzate solo tovaglette, posate, piatti e bicchieri monouso.
- I pasti saranno serviti in porzioni singole e sigillate dal personale addetto alla distribuzione.
- Il personale addetto garantirà la sanificazione dei locali mensa, degli arredi e del bagno tra un turno e l'altro.

Qualora durante la frequenza al servizio i minori o il personale dovessero manifestare i sintomi suggestivi di infezione da SARS-CoV-2 (es. tosse, raffreddore, congiuntivite, febbre) saranno momentaneamente isolati in una stanza o area dedicata, informandone la famiglia se minore, con invito al rientro al domicilio e a contattare il medico di medicina generale (MMG) o, in caso di minore, il pediatra di libera scelta (PLS). L'operatore in servizio comunicherà tempestivamente tale circostanza al Referente Covid del plesso scolastico di riferimento, che metterà in atto tutte le procedure previste delle normative nazionali, regionali e le indicazioni di ATS; (protocollo di

sicurezza anti-contagio). Prima di prelevare il minore il genitore/tutore legale deve firmare il modulo di Disposizione di allontanamento.

### **OBBLIGHI DELLA DITTA FORNITRICE DEL SERVIZIO MENSA**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, la ditta aggiudicataria della gara di appalto per l'affidamento del Servizio Comunale annualità 2021/22 assicura 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).

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

I lavoratori addetti alla distribuzione dei pasti saranno dotati di:

- Mascherina chirurgica caratteristiche: marcatura CE, conformità UNI EN 14683:2019
- Guanti monouso caratteristiche: marcatura CE, conformità EN ISO 374-5:2016 -
- camice
- copricapo
- visiera
- scarpe antinfortunistiche
- certificazione verde (green pass) ai sensi del DL 111/2021

### **SERVIZIO MENSA SCUOLA SECONDARIA KLEARCHOS IN ATTESA DI ATTIVAZIONE DA PARTE DEL COMUNE**

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado nell'attesa che venga attivato il servizio mensa dal Comune di Reggio Calabria viene garantito il tempo prolungato con il pasto portato da casa e consumato negli spazi adibiti a mensa e nei turni previsti. TABELLA 3

Le famiglie per il pasto portato da casa dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo; l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.
- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei ragazzi, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti, del personale addetto alla mensa o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- L'alunno dovrà avere il pasto con sé al momento dell'ingresso a scuola. Non sarà consentito in nessun caso di portare i pasti a scuola nel corso della giornata scolastica.

## **RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE E DEGLI ALUNNI**

- Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni/e a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, pertanto è un'attività non soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n.178/2004, C.E. n. 852/2004 n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente ed esclusivamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.
- La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie.

Si precisa che la richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate). Infatti, l'allontanamento dalla scuola implica la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

Il datore di lavoro

f.to Dott.ssa Serafina Corrado

Il R.S.P.P.

f.to Prof. Giovanni Quattrone

Il Medico Competente

f.to Dott. Giuseppe Musolino

## TABELLA 1

### TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC) SCUOLA DELL' INFANZIA " S. CATERINA"

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONE	Numero alunni
1°	12:10	13.00	I –II- III	20
2°	13:10	14.00	IV-V-VI	17

### SCUOLA DELL' INFANZIA " S. CATERINA"

Unico Turno inferiore a 20 alunni in vigore dal 25/10/2021

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONI	Numero alunni
1°	12:30*	13.15	I-II-III-IV	12

### SCUOLA INFANZIA "ARCHI"

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONI	Numero alunni
1°	12:30*	13.15	I-II-III-IV	27

### SCUOLA INFANZIA "ARCHI"

Unico Turno inferiore a 20 alunni in vigore dal 25/10/2021

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONI	Numero alunni
1°	12:30*	13.15	I-II-III-IV	17

\*L'orario di inizio mensa dipende dalla consegna dei pasti da parte della ditta appaltatrice.



## TABELLA 2

### TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC)

Scuola primaria "Archi Cep"

Secondaria Klearchos

in vigore dal 25/10/2021

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	MENSA	SCUOLA	CLASSI
1°	12:45*	13.30	REFETTORIO atelier	PRIMARIA	N.1 classe
1°	13:00*	13.40	REFETTORIO aula magna	SECONDARIA	N 3 classi
1°	13:00*	13.40	RERETTORIO sala mensa	SECONDARIA	N 2 classi
1°	13:00*	13.40	RERETTORIO Aula 4	SECONDARIA	N 1 classi

\*L'orario di inizio mensa dipende dalla consegna dei pasti da parte della ditta appaltatrice.

#### TURNI PROVVISORI MENSA SCUOLA SECONDARIA KLEARCHOS

### TABELLA 3

#### TURNI MENSA (CONSUMAZIONE PANINO)

#### SCUOLA SECONDARIA “KLEARCHOS”

I primi 20 minuti sono previsti di pranzo per tutti (in azzurro). In rosso il tempo da passare in cortile, in giallo il tempo utile per andare in bagno, in verde le classi che, a turno, non usciranno. Va da sé che le classi che non escono avranno un tempo più largo per pranzare ed andare in bagno. Le classi 3A-3B e 1B useranno la scala esterna dal lato "largo del cortile", le classi 2A-2B e 1A useranno la scala esterna lato "ingresso elementare"

<b>2A</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE		<b>2A</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO
<b>2B</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO		<b>2B</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE
<b>3A</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO		<b>3A</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE
<b>3B</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE		<b>3B</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO
	<b>MARTEDI 19 OTTOBRE</b>					<b>GIOVEDI' 21 OTTOBRE</b>		
	<b>13-13,20</b>	<b>13,20-13,40</b>	<b>13,40-14</b>			<b>13-13,20</b>	<b>13,20-13,40</b>	<b>13,40-14</b>
<b>1A</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO		<b>1A</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE
<b>1B</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO		<b>1B</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE
<b>2A</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE		<b>2A</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE
<b>2B</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE		<b>2B</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO
<b>3A</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE		<b>3A</b>	PRANZO	CORTILE	BAGNO
<b>3B</b>	PRANZO	IN CLASSE	IN CLASSE		<b>3B</b>	PRANZO	BAGNO	CORTILE

Il datore di lavoro

f.to Dott.ssa Serafina Corrado

---

Il R.S.P.P.

f.to Prof. Giovanni Quattrone

---

Il Medico Competente

f.to Dott. Giuseppe Musolino

---