

## **VADEMECUM SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### **SCUOLE PRIMARIE**

In riferimento alle buone pratiche, atte a ridurre il rischio COVID, si elencano i seguenti principi:

- gli alunni dovranno provvedere ad utilizzare i bagni prima dell'accesso al refettorio e alla fine del pasto limitando il più possibile di alzarsi durante il pasto;
- l'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'areazione frequente dei locali;
- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- nel caso in cui non ci siano percorsi differenziati di entrata ed uscita, dovranno avere accesso prima gli alunni che si posizionano nella parte più lontana dall'ingresso e successivamente tutti gli altri in modo da evitare il più possibile il contatto; stessa cosa per l'uscita dal refettorio;
- gli alunni dovranno avere sempre la mascherina, sia in ingresso che in uscita dal refettorio, e potranno toglierla soltanto una volta seduti al posto;
- i tavoli ed i posti a sedere sono posizionati e non devono assolutamente essere spostati; sono incollati sul pavimento bollini colorati che daranno indicazione dei posti utili;
- nel limite del possibile gli alunni appartenenti alla stessa classe dovranno essere collocati nello stesso posto del refettorio in modo da evitare il più possibile mescolamenti di alunni di classi differenti; inoltre gli alunni dovranno utilizzare sempre gli stessi posti;
- per il consumo del pasto in refettorio valgono le stesse misure di distanziamento fisico di almeno 1 metro già indicate per gli altri locali destinati alla didattica;
- non saranno serviti pasti a buffet ma soltanto pasti scodellati e, soltanto residualmente, in monoporzione;
- i pasti saranno serviti già conditi (formaggio sui primi e condimenti sui contorni) e pertanto non sarà presente nel refettorio alcun condimento;
- per i pasti scodellati verranno utilizzate stoviglie lavabili mentre per le monoporzioni materiale a perdere;
- non ci saranno cestini del pane comuni ma ad ogni alunno verrà servita la propria porzione di pane;
- non ci saranno cestini di frutta ma ad ogni alunno verrà servita la propria porzione di frutta;
- l'acqua continuerà ad essere servita nelle brocche ma non sarà versata direttamente dai bambini ma dal personale adulto presente;
- non dovranno essere condivisi posate e bicchieri da parte di più bambini/ragazzi;
- i pasti in monoporzione (sia pasti normali che alternative o diete particolari) devono essere consumati esclusivamente dal destinatario;

- garantire un idoneo microclima: evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- i refettori verranno puliti e sanificati ogni giorno al termine del servizio;