

PROTOCOLLO MENSA
IC TARRA
BUSTO GAROLFO

La gestione dei locali mensa nella Scuola dell'Infanzia e nella Scuola Primaria

L'accesso ai locali mensa sarà regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone e l'areazione frequente dei locali.

A seguito della Direttiva N.1 /2020, Art.5 e degli incontri avuti con l'Amministrazione Comunale sono state pianificate le turnazioni degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria dell'IC Tarra di Busto Garolfo, al fine di garantire l'adeguato distanziamento tra i presenti e il rispetto delle norme sanitarie, durante la consumazione dei pasti. Nei vari plessi, pertanto, saranno predisposti i seguenti turni per il pranzo:

SCUOLA DELL'INFANZIA	1° TURNO Ore 11.30/12.15	2° TURNO Ore 12.25/13:10
San Luigi Gonzaga	Gialla 23 alunni + 2 docenti TOT. 25 (max consentito 42)	Blu 22 alunni + 2 docenti Rossa 17 alunni + 3 docenti TOT. 44 (max consentito 42)
Madre Teresa di Calcutta	Azzurri 24 alunni + 2 docenti Verde 21 alunni +2 docenti Tot. 49 (max consentito 54)	Lilla 20 alunni + 2 docenti Arancioni 21 alunni +2 docenti. Tot. 45 (max consentito 54)

SCUOLA PRIMARIA	1° TURNO 12.30/13.15	2° TURNO Ore 13.30/14.15
TARRA	Classi 1^A (20) -1^B (20) -1^C (20) Classi 2^A (20) – 2^B (19) – 2^C (19) Classi 3^A (22) – 3^B (21) TOT. 161 alunni + 8 docenti titolari + 6 educatori = 175 persone (max consentito 182)	Classe 3^C (20) Classi 4^A (19) - 4^B (22) - 4^C (20) Classi 5^A (20) – 5^B (20) – 5^C (19) TOT. 140 alunni + 7 docenti titolari + 2 educatori = 149 persone (max consentito 182)
DON MENTASTI	Classi 1^A (16) – 1^B (16) Classi 2^A (17) – 2^B (17) Classe 3^A (19) – 3^B (19) Tot. 104 alunni + 7 docenti + 1 educatore = 112 persone (max consentito 132)	Classi 4^A (16) – 4^B (18) Classi 5^A (16) – 5^B (16) Tot. 66 alunni + 4 docenti + 1 educatore = 71 persone (max consentito 132)
FERRAZZI E COVA	Classi 1^A – 2^A – 4^A Tot. 51 bambini +3 docenti = 54 (max consentito 54)	Classi 3^A – 5^A Tot. 46 bambini +2 docenti = 48. (max consentito 54)

Saranno garantiti:

- un flusso ordinato dei bambini, individuando anche, dove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- misure di protezione per gli alunni, fino al momento della consegna del pasto e misure di protezione (mascherine, visiere, igienizzazione delle mani/guanti) per i docenti, per gli educatori per gli addetti che manipolano e consegnano direttamente gli alimenti;
- la consegna di pane, frutta e acqua sono effettuati direttamente dall'insegnante della classe, che dovrà igienizzare le mani prima di ogni singola consegna.

Pulizia e disinfezione

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus, pertanto ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

La pulizia (tranne che dei pavimenti) verrà effettuata dopo ogni turno.

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, 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 possono 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 vengono 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 preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.