

## Emergenza sanitaria Covid-19

# PROCEDURA "REFETTORIO"

Il DIRIGENTE SCOLASTICO  
Valuta, in accordo con il RSPP e il  
Committente del servizio, la modalità e il  
luogo di erogazione del servizio mensa.



Il Dirigente Scolastico richiede al  
Committente copia del DUVRI e  
redazione di un verbale di  
sopralluogo e coordinamento ai fini  
della corretta gestione di eventuali  
rischi da interferenza tra il personale  
dell'impresa che ha l'appalto mensa,  
il personale scolastico e gli studenti.

## REFETTORIO

Approfondita pulizia dei locali adibiti alla  
refezione

Organizzazione della refezione in due o  
più turni

Non consentire l'affollamento dei locali

L'accesso ai locali mensa dev'essere  
regolato prevedendo il mantenimento  
della distanza di sicurezza di almeno 1  
metro tra le persone all'interno dei locali  
e di almeno due metri tra un gruppo  
classe e l'altro compresenti

Garantire la costante aerazione dei locali,  
compresa la fase di igienizzazione prevista  
tra un turno e l'altro

Disponibilità di dispenser  
igienizzante all'ingresso del  
locale (mensa o aula)

Disponibilità di cestini per la  
raccolta differenziata

Assegnare il posto fisso agli  
studenti

Coinvolgimento del numero  
minore possibile di gruppi  
classe in contemporanea

Coinvolgimento del numero  
minore possibile di gruppi  
classe in contemporanea

Le insegnanti possono versare l'acqua  
agli studenti e possono consegnare  
pane e frutta rispettando le corrette  
prassi igieniche

## PASTO IN AULA

Areazione e pulizia dell'aula adibita alla  
refezione sia al termine della lezione che  
e alla fine del pasto stesso

Come da indicazioni di ATS, è opportuno  
che vengano adottate le seguenti  
modalità:

- fornitura del pasto su vassoi o  
direttamente sulla singola  
postazione/banco con utilizzo di  
tovaglie lavabili o monouso, a seguito  
dello sporzionamento da parte degli  
addetti in aree appositamente attrezzate,  
se già esistenti

- fornitura del pasto con l'utilizzo di  
carrelli termici nel rispetto delle  
temperature e delle specifiche norme  
igienico-sanitarie

Il lunch box (in vaschette monoporzioni separate lavabili  
e riutilizzabili oppure in monoporzioni individuali di  
primo, secondo e contorno termosigillati) può essere  
utilizzato in alternativa al refettorio, ma in forma  
residuale e solo come ultima alternativa.