



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

***Istituto Comprensivo di Casal Velino***

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO

Codice meccanografico: SAIC8AN005      Codice fiscale: 84001620651

Via Quattro Ponti, 3 - 84040 - Casal Velino (SA) Telefax 0974 907118

e-mail: [saic8an005@istruzione.gov.it](mailto:saic8an005@istruzione.gov.it)    posta certificata: [saic8an005@pec.istruzione.it](mailto:saic8an005@pec.istruzione.it)    sito web: [www.icscasalvelino.edu.it](http://www.icscasalvelino.edu.it)

Prot .n.2930/V.2

Casal Velino, 15 / 10 / 2021

Ai genitori degli alunni  
Scuola dell'Infanzia e Primaria  
Plessi di Pantana e Velina  
Ai Docenti  
Al personale ATA  
Al DSGA  
LORO SEDI  
Al sito web  
  
Atti

**OGGETTO: Protocollo di sicurezza per il servizio mensa scolastica**

**Il servizio mensa scolastica è assicurato dall'Ente Locale che ha la competenza sugli edifici scolastici siti nel territorio comunale. Lo stesso Ente individua la Ditta fornitrice e le modalità di servizio.**

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori assicurano piena adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa vigente e come definito nei piani HACCP.

La scuola identifica soluzioni organizzative che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi e dei tempi. In particolare, la somministrazione dei pasti potrà avvenire sia nei locali mensa ( ove presenti) che in altri spazi, come le aule didattiche.

Dove sono presenti i locali mensa, in riferimento anche al numero degli alunni,

- si valuteranno percorsi specifici per garantire l'ordinato flusso
- l'areazione dei locali

In ogni situazione del servizio:

- si garantirà la presenza di distributori di gel disinfettante e mascherine
- si eviterà, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

**La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali** che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Pertanto, prima e dopo la consumazione del pasto, i collaboratori scolastici assicurano l'igienizzazione dei tavoli ( senza la presenza degli alunni) e l'areazione dell'aula mentre gli operatori della mensa curano la pulizia dei locali adibiti alla preparazione dei pasti.

**Tutti gli operatori garantiscono l'adozione e il rispetto delle misure igieniche. In particolare:**

- L'utilizzo costante dei detergenti per le mani
- L'utilizzo di guanti idonei al contatto con gli alimenti
- L' utilizzo delle mascherine.

**Il “tempo mensa” rappresenta un momento educativo per gli studenti, pertanto si auspica la partecipazione di tutti alla consumazione del pasto comune.**

I genitori sono tenuti alla comunicazione tempestiva di intolleranze alimentari ( se non è già stato fatto ad inizio anno scolastico).

Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del figlio del pasto autonomo dovranno sottoscrivere una liberatoria per l’assunzione di responsabilità sull’introduzione in classe di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione esonerando l’Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità relativa a preparazione, introduzione, conservazione e consumazione del pasto domestico nonché alla qualità degli alimenti introdotti a scuola. In ogni caso, dovranno essere forniti **esclusivamente** bevande e cibi in contenitori di materiale infrangibile; è tassativamente vietata la fornitura di cibo in contenitori di vetro e in scatola metallica con sistema di apertura e copertura che costituisca rischio di lesione da taglio o comunque pericolo per sé o per altri;

Tutto il materiale fornito dovrà essere contrassegnato da nome, cognome, classe e sezione dell’alunno/a e separato dallo zaino contenente i libri.

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 durante l’orario scolastico.

Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo.

Tutto il necessario per il coperto, in materiale infrangibile (bicchiere, piatto, posate, tovaglioli, preferibilmente monouso) è a carico delle famiglie; tale materiale sarà poi ritirato e riposto (non lavato) nei contenitori, oppure gettato negli appositi contenitori per i rifiuti se monouso, in entrambi i casi a cura del minore sotto la guida dei docenti; si richiede di fornire ai bambini adeguate tovagliette, su cui poggiare gli alimenti durante il consumo, in modo da non essere posti a diretto contatto con le superfici dei tavoli;

Se il minore viene munito di coltello, esso deve essere esclusivamente di plastica e con punta arrotondata.

### **Cibi da evitare**

- Creme (maionese, ketchup etc..);
- Cibi fritti e untuosi;
- Bibite gassate, zuccherate, succhi di frutta, tè in brick;
- patatine fritte, snack salati o similari;
- cibi ipercalorici;
- cibi atti a pregiudicare salute e pulizia personale e dei locali.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

***Prof.ssa Maria Masella***

Firma autografa omessa  
ai sensi dell’art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993