



COMUNE DI PAVIA

**SETTORE 3 SCUOLA POLITICHE GIOVANILI E SPORT
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE E GIOVANI**

GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN TEMPO DI COVID – MODALITA' ORGANIZZATIVE.

SCUOLE PRIMARIE

Il servizio si svolgerà dove è possibile (in base all'organizzazione interna) nei refettori, ovvero nelle aule didattiche con somministrazione diretta da parte degli addetti, con servizio di acqua in brocca e piatti in melanina unica variazione sarà relativa all'inserimento di due turni di distribuzione: indicativamente primo turno 12:20 e secondo turno 13:15

Servizio nei refettori

- L'accesso ai locali verrà regolato prevedendo il mantenimento della distanza di un metro dalle rime buccali , valutando l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato in entrata e uscita
- I locali saranno oggetto di costante aerazione
- Pane e frutta saranno distribuiti direttamente sul tavolo ad ogni singolo utente dagli addetti alla somministrazione. La consegna avverrà con il trasporto del pasto.
- La brocca dell'acqua dovrà essere utilizzata da una sola persona adulta (insegnante) previa sanificazione delle mani. **SI CHIEDE DI VALUTARE LA POSSIBILITA' CHE OGNI STUDENTE SI DOTI DI BORRACCIA PERSONALE.**
- Utilizzo dei condimenti da parte di personale addetto alla somministrazione o adulto previa sanificazione delle mani
- Il formaggio parmigiano grattugiato verrà inserito direttamente nel primo piatto dal personale addetto alla somministrazione
- Dovrà essere evitata la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini.

Servizio nelle aule didattiche

- Il pasto viene fornito sul singolo banco con l'utilizzo di tovaglietta monouso (coprente l'intera superficie)
- Il pasto è porzionato presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici/neutri nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie
- La brocca dell'acqua dovrà essere utilizzata da una sola persona adulta (insegnante) previa sanificazione delle mani. **SI CHIEDE DI VALUTARE LA POSSIBILITA' CHE OGNI STUDENTE SI DOTI DI BORRACCIA PERSONALE**
- Utilizzo dei condimenti da parte di personale addetto alla somministrazione o adulto previa sanificazione delle mani
- Il formaggio parmigiano grattugiato verrà inserito direttamente nel primo piatto dal personale addetto alla somministrazione
- Dovrà essere evitata la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini.
- L'aula sarà opportunamente areata e pulita alla fine del pasto (pulizia dei banchi eventualmente sporchi e del pavimento)

Servizio nelle classi su più piani con utilizzo del montacarichi o servoscala

- Messa a punto per ogni piano di distribuzione di uno o più punti/zona di recupero stoviglie sporche (1 punto ogni 5 aule) con carrelli neutri e posizionamento di un piano per sbaracco con, se possibile, dei separè;

MENU'

Il menù in vigore - fino al mese di ottobre 2020 - è il menù estivo approvato dalla commissione mensa nell'aprile 2019 e poi riproposto nell'aprile 2020 – causa emergenza Covid - .

Eventuali semplificazioni saranno comunicate

SCUOLE DELL'INFANZIA

Il servizio si svolgerà dove è possibile (in base all'organizzazione interna) nei refettori, ovvero nelle aule didattiche con somministrazione diretta da parte degli addetti, con servizio di acqua in brocca e piatti in melanina unica variazione sarà - dove richiesto - relativa all'inserimento di due turni di distribuzione: indicativamente primo turno 11:45 e secondo turno 12:45

- La brocca dell'acqua dovrà essere utilizzata da una sola persona adulta (insegnante) previa sanificazione delle mani. **SI CHIEDE DI VALUTARE LA POSSIBILITA' CHE OGNI STUDENTE SI DOTI DI BORRACCIA PERSONALE E/O BICCHIERE PERSONALE.**
- Utilizzo dei condimenti da parte di personale addetto alla somministrazione o adulto previa sanificazione delle mani
- Il formaggio parmigiano grattugiato verrà inserito direttamente nel primo piatto dal personale addetto alla somministrazione
- Dovrà essere evitata la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini.
- Le insegnanti dovranno astenersi dalle operazioni di somministrazione dei piatti per evitare il maneggio delle stoviglie stesse ad opera di più persone non addette ai lavori.
- Il pasto viene fornito sul singolo banco con l'utilizzo di tovaglietta monouso (coprente l'intera superficie)
- Il pasto è porzionato presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici/neutri nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie
- L'aula sarà opportunamente areata e pulita alla fine del pasto (pulizia dei banchi eventualmente sporchi e del pavimento)

MENU'

Il menù in vigore - fino al mese di ottobre 2020 - è il menù estivo approvato dalla commissione mensa nell'aprile 2019 e poi riproposto nell'aprile 2020 – causa emergenza Covid - .

Eventuali semplificazioni saranno comunicate a mezzo menù.