



ISTITUTO COMPRENSIVO “Vincenzo Pagani “

COMUNI di ALTIDONA, CAMPOFILONE, LAPEDONA, MONTERUBBIANO, MORESCO PEDASO

Via Trento e Trieste 7 - 63825 MONTERUBBIANO (FM)
Tel. 0734/59178 - c.f.: 81002700441 codice univoco: UFCPSR
APIC82200L@istruzione.it APIC82200L@pec.istruzione.it
URL: www.icpagani.edu.it



PROTOCOLLO DI SICUREZZA REFETTORIO Delibera n. 86- 2024-25 del Consiglio di Istituto del 21/03/2025

In considerazione delle condizioni strutturali e organizzative dell'Istituto, si rende necessaria la redazione di un protocollo per la gestione delle aule didattiche in qualità di refettorio. Nello specifico, le scuole d'infanzia dei comuni di Pedaso e Moresco hanno già implementato delle misure atte a gestire le proprie necessità.

Di seguito verranno delineate le procedure da osservare in tutti i plessi sopra menzionati.

Gli alunni saranno accompagnati dalle docenti fuori dalle aule d'interesse per l'intero periodo necessario alla pulizia e disinfezione, che sarà eseguita dai collaboratori scolastici. I collaboratori devono essere formati e informati sulle procedure da attuare nei locali d'interesse e sulle attrezzature, sulle modalità e sui tempi di esecuzione. Sono tenuti inoltre a redigere un elenco dei prodotti impiegati; nel caso di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati.

L'aula didattica, utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. È possibile agevolare i tempi e le operazioni di pulizia anche attraverso l'utilizzo di tovagliette monouso o di vassoi. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini.

Prima di procedere con il rientro degli alunni nelle relative classi gli addetti del servizio di refezione scolastica apparecchiando i tavoli. La fornitura dei pasti può avvenire su vassoi singoli o direttamente sulla postazione del bambino.

Si dispone quindi il rientro degli alunni nelle relative classi e si procede con la fornitura del pasto. Sarà utile fornire ai bambini del gel disinfettante per le mani o accompagnarli, a turno, al bagno per lavarsi le mani.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo. Gli addetti mensa dovranno rispettare i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori ed operare e/o avviarsi ad operare in un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

A fine consumazione, i bambini usciranno dalle aule per consentire la rimozione delle stoviglie con il relativo smaltimento dei rifiuti organici e non. In questa fase gli addetti mensa puliranno i tavoli e collocheranno le sedie sui tavoli, favorendo la pulizia dei pavimenti, che verrà svolta dalle collaboratrici scolastiche.

Al termine della procedura, gli alunni faranno ritorno nelle rispettive aule didattiche.

Tale procedura dovrà essere consegnata a tutti i lavoratori interessati, al fine di informarli sulle fasi da attuare.