



## Istituto Comprensivo Statale “Falcomatà-Archi”

PLESSI SEC. I GRADO: Ibico/Pirandello - Klearchos – PRIMARIA: S. Caterina - S. Brunello - Archi Cep –  
INFANZIA: S. Caterina - Archi Centro

Via Montello n. 7 – 89122 – Reggio Calabria (RC) **Tel 0965 48679**

e-mail: [rcic80500x@istruzione.it](mailto:rcic80500x@istruzione.it) - pec: [rcic80500x@pec.istruzione.it](mailto:rcic80500x@pec.istruzione.it) - Sito web:

<http://www.icfalcomatarchi.edu.it/> C.F: 92081760800 - C.M.: RCIC80500

Allegato n. 1 al Protocollo per la minimizzazione del rischio di contagio da virus SARSCoV-2 all'avvio dell'anno scolastico 2022/2023  
- Prot n 6019/VI.9 del 29/08/2022

### PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Finito lo stato d'emergenza, il nuovo anno scolastico 2022-2023 si apre all'insegna della progressiva normalità, con tutte le attenzioni necessarie per garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie, della sicurezza e della consueta e costante pulizia degli ambienti scolastici, atti ad assicurare il completo ripristino del servizio di refezione scolastica.

Nell'identificazione delle misure di mitigazione e di controllo, possono essere implementati possibili interventi, da modulare progressivamente in base alla valutazione del rischio, come previsto dal protocollo di sicurezza anti-contagio adottato dall'Istituto.

Pertanto, il normale svolgimento del servizio di refezione viene riattivato nei soli refettori ove possibile con turni unici o al massimo su due turni, laddove se ne ravveda effettivo bisogno e non vi siano alternative.

La somministrazione dei pasti avverrà nei plessi scolastici:

- Infanzia S. Caterina sez: I, II, III, IV, V, VI
- Infanzia Archi classi sez : I, II, III
- Primaria Archi Cep classe III A
- Secondaria primo grado Klearchos: I A, II A, III A, I B, II B, III B

nei locali mensa, qualora dovesse intervenire una modifica del quadro pandemico per garantire il distanziamento potranno essere identificati ulteriori spazi, come le aule didattiche e/o spazi all'aperto.

#### SCUOLA DELL'INFANZIA S. CATERINA

Le sezioni della scuola dell'infanzia di S. Caterina consumeranno il pasto nell'aula mensa collocata al piano seminterrato dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche. TABELLA 1

#### Sezioni coinvolte nel servizio mensa:

I sezione n 1 alunni

II sezione n 2 alunni  
III sezione n 3 alunni  
IV sezione n 6 alunni  
V sezione n 5 alunni  
VI sezione n 5 alunni

**Totale alunni n 22**

Si procederà ad un solo turno rispettando la capienza massima della sala

**SCUOLA DELL'INFANZIA ARCHI**

Le sezioni dell'infanzia di archi consumeranno il pasto nell'aula mensa collocata al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche TABELLA 1

**Sezioni coinvolte nel servizio mensa:**

I sezione n 7 alunni  
II sezione n 11 alunni  
III sezione n 4 alunni

**Totale alunni n 22**

Si procederà ad un solo turno rispettando la capienza massima della sala.

**SCUOLA PRIMARIA ARCHI CEP**

La classe consumerà il pasto nell'aula mensa denominata "refettorio n 1" collocata al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto. TABELLA 2

**Classi coinvolte nel servizio mensa:**

Classe III A n 10 alunni

**Totale alunni n 10**

**SCUOLA SECONDARIA KLEARCHOS**

Le classi consumeranno il pasto nelle aule mensa denominate "refettorio n 1" e "refettorio n 2" collocati al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto. TABELLA 2

**Classi coinvolte nel servizio mensa:**

Classe I A n 14 alunni  
Classe II A n 15 alunni  
Classe III A n 17 alunni

Classe I B n 13 alunni  
Classe II B n 14 alunni  
Classe III B n 20 alunni

### **Totale alunni n 93**

La costituzione dei gruppi mensa (numero utenti, classi di appartenenza degli utenti) è stata effettuata dall'I. C. Falcomatà-Archi e sarà trasmessa per conoscenza al Comune di Reggio Calabria.

In caso di cambiamento del quadro pandemico il servizio mensa viene rimodulato con una nuova disposizione dei tavoli destinati alla refezione, per ridurre l'assembramento nella sala mensa e per incrementare in tal modo il distanziamento fisico.

All'interno del locale ad uso refezione dei plessi sopraindicati, i tavoli e le sedie in legno, sono stati opportunamente distanziati tra loro sia per garantire il transito dei carrelli porta vivande sia per garantire in emergenza l'esodo ordinato di tutti i presenti.

E' stata affissa idonea cartellonistica e segnaletica di monito sulle regole principali da seguire (igienizzazione delle mani all'ingresso della sala, identificazione delle zone ove aspettare prima di accedere alla mensa, posti da occupare sul tavolo, ecc.). All'ingresso della mensa è garantita la presenza di dispenser con gel sanificante per garantire la sanificazione delle mani prima di sedersi ai tavoli. L'accesso al locale mensa, per evitare assembramento nei corridoi, viene coordinato dal singolo docente che accompagna gli studenti fino al locale mensa.

La consegna del pasto avviene direttamente, per il tramite del personale all'uopo preposto, sul piatto del fruitore. L'operatore addetto alla consegna del pasto dovrà indossare tutti i dispositivi di protezione (guanti, mascherina FFP2 quando previsto dalla normativa vigente, scarpe antinfortunistiche, ecc.) oltre al camice. I capelli dell'operatore saranno coperti da apposito copricapo. Il locale viene aerato prima e dopo l'uso e ad ogni utilizzo (turno di utilizzo) viene effettuata opportuna sanificazione delle sedie e dei tavoli da parte del personale interno all'uopo preposto.

Si utilizzano piatti e bicchieri monouso in modo da favorire le fasi di pulizia ed igienizzazione.

I docenti accompagnatori garantiscono il rispetto delle regole per la mitigazione delle infezioni da SARS COV-2.

Nell'organizzazione del servizio mensa, si è tenuto conto:

- Della capienza massima della sala;
- Della necessità di effettuare due turni di refezione nello stesso locale mensa per la scuola primaria di Archi e la scuola secondaria Klearchos; (Tabella 2)
- Dei tempi di sanificazione e igienizzazione delle superfici di tavoli e sedie prima di garantire l'avvio del turno successivo.

## GESTIONE MENSA

### REGOLE COMPORTAMENTALI DA RISPETTARE DURANTE IL SERVIZIO DI REFEZIONE

- Si accederà alla sala mensa attraverso percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato degli alunni sia in ingresso che in uscita.
- I docenti accompagnatori preleveranno la classe, all'orario stabilito, accompagneranno gli alunni e provvederanno a scaglionare gli ingressi secondo i turni prestabiliti.
- Prima di accedere alla sala mensa, gli alunni dovranno obbligatoriamente disinfettare le mani con il gel personale e/o messo a disposizione dalla scuola.
- In caso di cambiamento pandemico, l'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il rispetto della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone.
- All'interno dei locali dovrà essere garantita l'aerazione frequente e durante la permanenza dovranno essere effettuati con regolarità ricambi di aria e se le condizioni atmosferiche lo consentono le finestre dovranno essere mantenute sempre aperte.
- Gli alunni, devono raggiungere la postazione in maniera ordinata.
- È fatto divieto assoluto per gli alunni di alzarsi dalla postazione, senza l'autorizzazione del docente accompagnatore.
- Gli alunni non dovranno condividere cibo, bicchiere e posate.
- In relazione all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni per la mitigazione delle infezioni da SarS CoV-2, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:
  - vietare self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione verranno serviti gli alimenti in mono porzioni;
  - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose;
- Su ogni tavolo saranno utilizzate solo tovagliette, posate, piatti e bicchieri monouso.
- I pasti saranno serviti in porzioni singole e sigillate dal personale addetto alla distribuzione.
- Il personale addetto garantirà la sanificazione dei locali mensa, degli arredi e del bagno tra un turno e l'altro.

Qualora durante la frequenza al servizio i minori o il personale dovessero manifestare i sintomi suggestivi di infezione da SARS-CoV-2 (es. raffreddore, tosse, febbre, vomito ecc) saranno momentaneamente isolati in una stanza o area dedicata, informandone la famiglia se minore, con invito al rientro al domicilio e a contattare il medico di medicina generale (MMG) o, in caso di minore, il pediatra di libera scelta (PLS). L'operatore in servizio comunicherà tempestivamente tale circostanza al Referente Covid del plesso scolastico di riferimento, che metterà in atto tutte le procedure previste dal protocollo di sicurezza anti-contagio adottato dall'Istituto. Prima di prelevare il minore il genitore/tutore legale deve firmare il modulo di Disposizione di allontanamento.

### OBBLIGHI DELLA DITTA FORNITRICE DEL SERVIZIO MENSA

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, la ditta aggiudicataria della gara di appalto per l'affidamento del Servizio Comunale annualità 2022/23 assicura la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e

come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

I lavoratori addetti alla distribuzione dei pasti saranno dotati di:

- Guanti monouso
- camice
- copricapo
- scarpe antinfortunistiche
- Mascherina FFP2 nei casi previsti dalla normativa vigente

#### **SERVIZIO MENSA SCUOLA SECONDARIA KLEARCHOS IN ATTESA DI ATTIVAZIONE DA PARTE DEL COMUNE**

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado nell'attesa che venga attivato il servizio mensa dal Comune di Reggio Calabria viene garantito il tempo prolungato con il pasto portato da casa e consumato negli spazi adibiti a mensa e nei turni previsti.

Le famiglie per il pasto portato da casa dovranno attenersi alle seguenti indicazioni:

- Il pasto portato da casa dovrà essere composto da alimenti non facilmente deteriorabili e che non richiedano di essere riscaldati, né conservati in frigo; l'uso di alimenti facilmente deperibili, infatti, espone i pasti (conservati a temperatura ambiente per ore) ad un significativo rischio di alterazione, con pericolo di proliferazione di batteri responsabili di malattie gastrointestinali anche severe.
- Dovranno essere forniti cibi adeguati all'età dei ragazzi, già porzionati o porzionabili autonomamente dal minore, perché non potranno ricevere l'ausilio dei docenti, del personale addetto alla mensa o del personale ATA, onde evitare difficoltà e contaminazioni;
- 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 nel corso della giornata scolastica.

#### **RESPONSABILITÀ DELLE FAMIGLIE E DEGLI ALUNNI**

- Il pasto fornito dai genitori e consumato da alunni/e a scuola costituisce un'estensione dell'attività di preparazione alimentare familiare autogestita, pertanto è un'attività non soggetta alle imposizioni delle vigenti normative in materia di igiene dei prodotti alimentari e delle imprese alimentari e relativi controlli ufficiali (reg. C.E. n.178/2004, C.E. n. 852/2004 n. 882/2004), a forme di autorizzazione sanitaria né a forme di controlli sanitari, e ricade completamente ed esclusivamente sotto la sfera di responsabilità dei genitori dell'alunno/a.

- La preparazione, il trasporto e la conservabilità dei cibi, come anche il loro apporto nutrizionale, rientrando nelle competenze e responsabilità esclusive dei genitori, saranno assicurati dalle famiglie.

Si precisa che la richiesta di uscita ed entrata fuori orario per prelevare i figli da scuola all'ora di pranzo per far consumare il pasto altrove e riaccompagnarli successivamente a scuola, non è autorizzabile salvo casi eccezionali documentati (esempio: prescrizioni mediche, urgenze motivate). Infatti, l'allontanamento dalla scuola implica la perdita di una parte del tempo scuola destinato al pranzo comune, che ha funzione educativa, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

Il datore di lavoro

f.to Dott.ssa Serafina Corrado

---

Il R.S.P.P.

f.to Prof. Giovanni Quattrone

---

Il Medico Competente

f.to Dott. Giuseppe Musolino

---

## TABELLA 1

### TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC) SCUOLA DELL' INFANZIA " S. CATERINA "

#### Unico Turno

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONE	Numero alunni
1°	12:30*	13.30	I -II- III-IV-V- VI	22

### SCUOLA INFANZIA "ARCHI"

#### Unico Turno

TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONI	Numero alunni
1°	12:30*	13.30	I-II-III	22

\*L'orario di inizio mensa dipende dalla consegna dei pasti da parte della ditta appaltatrice.

**TABELLA 2**  
**TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC)**  
**Scuola primaria "Archi Cep"**  
**Secondaria Klearchos**

Giorno	TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	MENSA	SCUOLA	CLASSI
Lunedì/mercoledì/venerdì	Unico turno	13.00*	13.30	REFETTORIO N 1 (vicino aula 5 primaria)	PRIMARIA	3 A 10 alunni
Martedì/giovedì	1°	13:00*	13.30	REFETTORIO N 1 (vicino aula 5 primaria)	PRIMARIA SECONDARIA	3 A (10 a) 1A (14 a)
	1°	13:00*	13.30	REFETTORIO N 2	SECONDARIA	3 A (17 a) 2 A (15 a)
	2°	13:30*	14.00	RERETTORIO N 1 (vicino aula 5 primaria)	SECONDARIA	3B (20 a)
	2°	13:30*	14.00	REFETTORIO N 2	SECONDARIA	1 B (13 a) 2 B (14 a)

\*L'orario di inizio mensa dipende dalla consegna dei pasti da parte della ditta appaltatrice.

Il datore di lavoro

f.to Dott.ssa Serafina Corrado

Il R.S.P.P.

f.to Prof. Giovanni Quattrone

Il Medico Competente

f.to Dott. Giuseppe Musolino