

PROTOCOLLO AZIENDALE COVID-19 – SCUOLA CERIOLI

SERVIZIO DI REFEZIONE (emergenza 2020.2021)

ITALREST ha attuato un protocollo aziendale definito “PROCEDURA GESTIONE ATTIVITA’ LAVORATIVA IN EMERGENZA COVID-19” destinato a tutti i dipendenti ed a tutte le aziende o persone terze (Fornitori, consulenti, ditte di pulizia etc) che operano con l’azienda.

Il protocollo, a titolo indicativo, prevede:

Una specifica formazione sulle caratteristiche del virus e sulle sue prerogative di trasmissione; le disposizioni di legge in vigore, (eventualmente future oggetto di aggiornamento); la frequenza e metodo di impiego di dispositivi di protezione.

Modalità operative specifiche:

- a) Modalità di ingresso in azienda contemplante la misurazione della temperatura, la dell’accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell’OMS;
- b) Modalità di accesso dei fornitori esterni : percorso dedicato, distanziamento, obbligo uso dispositivi di protezione, scarantonamento preventivo imballi primari.
- c) Pulizia e sanificazione in azienda. Sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago, al termine della giornata di lavoro, dei tavoli tra i turni di somministrazione. Messa a disposizione di dispenser di gel a base alcolica autoasciugante.
- d) Precauzioni igieniche personali.
- e) Dispositivi di protezione individuale.
- f) Gestione spazi comuni spazi contingentati in base alla superficie areato e disposto in modo da garantire il “distanziamento”.
- g) Misure rafforzative di comportamento e prassi igieniche.
- h) Indicazioni per il Medico Competente. Per la definizione dei singoli casi (sospetti, probabili o confermati), nonché l’individuazione dei contatti stretti spetta alle strutture del Servizio Sanitario Regionale.
- i) AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE. È costituito in azienda un Comitato per l’applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione.
- j) Cartellonistica informativa

Modalità di servizio presso la SCUOLA CERIOLI

I pasti destinati agli alunni dell'Istituto saranno come consueto prodotti presso la nostra cucina di riferimento in confezioni multi porzione in acciaio inox a loro volta contenute in casse isoterme.

Il protocollo richiede che il "porzionamento" avvenga in una area sicura isolata e con tutte le disposizioni di sicurezza attuate (camice mascherina guanti, sanificazione mani).

Una volta giunte al refettorio quindi troveranno le addette allo sporzionamento (in forza dell'Istituto) che potranno porzionare i piatti adeguatamente "abbigliate" dei presidi di protezione. Una volta porzionati i piatti le stesse potranno portarli alla seduta del singolo alunno.

Antecedentemente alla distribuzione del pasto è previsto che i tavoli vengano pre-apparecchiati con: vassoio con tovaglietta di carta, su di esso pane (singolarmente imbustato) piatti in polpa di cellulosa, bicchieri e posate in plastica, per questo periodo di emergenza, frutta (meglio frutta dessert confezionato tipo budino purea di frutta yogurt oppure banana, mela, insomma frutta non particolarmente succosa).

📌 Precauzioni all'ingresso della sala mensa:

Prima di accedere al refettorio i bambini **dovranno sanificarsi le mani** usando il dosatore che metteremo all'ingresso della sala quindi, **mantenendo la mascherina indossata** (laddove l'età lo prescrive), raggiungeranno la loro seduta debitamente distanziata dagli altri. In tavola troveranno già apparecchiato. Attenderanno che le nostre addette (con mascherina e guanti indossati) servano il piatto del pasto preventivamente composto nell'area protetta di porzionamento interna e serviranno l'acqua.

Solo successivamente alla consegna del piatto del pasto e l'allontanamento della addetta l'alunno potrà togliersi la mascherina e consumare il pasti.

Non sarà consentito (tranne in casi eccezionali) all'alunno di alzarsi, spostarsi, sporgersi fino al termine del pasto. In ogni caso sarà tenuto a indossare subito la mascherina.

Al termine del turno l'alunno rindosserà la mascherina e si avvierà all'uscita (non sarà consentito portar via alcunchè di non consumato per ovvie ragioni di sicurezza).

Per la Primaria i pasti saranno serviti con il doppio turno:

- 12.30 – 13.00 Prima e Seconda PRIMARIA
- 13.10 – 13.40 Terza, Quarta e Quinta PRIMARIA





ITALREST S.R.L.

SOCIETÀ ITALIANA DI RISTORAZIONE

Pulizia infraturno

Al termine del turno le addette provvederanno allo sbarazzo dei tavoli ed alla sanificazione dei piani e delle sedute con sostanza a base alcolica autoasciugante. Al termine dello sbarazzo le addette getteranno i guanti per cambiarli con altri sterili.

Per l'Infanzia turno unico:

- 12.00 – 12.30

Le modalità di somministrazione saranno le stesse.

In questa fase non è adottata la modalità self service. Servito a tavola per tutti.

Pulizie a fine giornata

Ad integrazione del piano di sanificazione ordinario si prevede a fine di ogni giornata la sanificazione con atomizzatore di tutti i locali di cucina e refettorio impiegando una soluzione sanificante (Presidio Medico Chirurgico ad uso ospedaliero).

Richiami legislativi

La procedura e il protocollo di sicurezza rispondono alle prescrizioni vigenti emanate dalle Pubbliche Autorità al 14 Settembre 2020. Qualora avvengano modifiche ed integrazioni provvederemo ovviamente ad adeguarlo

Per Italrest

Per la scuola

