



ISTITUTO COMPRESIVO
Diego Vitrioli – Principe di Piemonte
Via Possidonea, 19 - 89125 Reggio Calabria (RC)

Tel. 0965.891530 / 21994 / 1970821
Email: rcic87300e@istruzione.it
PEC: rcic87300e@pec.istruzione.it
www.vitrioliprincipiemonte.edu.it
C.M.: RCIC87300E – C.F.: 92081440809 – C.U.: UFCETB

IC "VITRIOLI-P. DI PIEMONTE"- RC
Prot. 0012423 del 05/10/2021
05-06 (Uscita)

**PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
in relazione al rischio di contagio da virus Covid -19
a.s. 2021/2022**

PREMESSA

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica in aggiunta a quanto già indicato nel "PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DEL VIRUS COVID-19- AVVIO DELL'ANNO SCOLASTICO 2021/2022 NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SICUREZZA" adottato da questa istituzione scolastica (prot. 10999 del 16/09/2021).

La specificità rappresentata dalle mense scolastiche è quella di dovere predisporre sistemi di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini e ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare 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.

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato.

Il presente piano individua soluzioni organizzative ad hoc che consentono di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei) e dei tempi (turnazioni). In particolare, la somministrazione dei pasti nella scuola avverrà sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche non utilizzate.

Più concretamente sono state studiate soluzioni organizzative per assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (locale mensa o altri locali idonei dei plessi scolastici) e dei tempi (turnazioni).

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

PUNTI DI EROGAZIONE

La somministrazione dei pasti avverrà nei plessi scolastici:

- Infanzia P. di Piemonte sezioni: I, II, IV, V, VI
- Infanzia Parco Caserta sezioni: III
- Primaria P. di Piemonte sezione C classi II, III, IV, V
- Secondaria di primo grado "D. Vitrioli", classi IIIC1 e IIIC2

e potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.

SCUOLA DELL'INFANZIA P. di PIEMONTE

Le sezioni della scuola dell'infanzia "P. di Piemonte" consumeranno il pasto nelle due aule mensa collocate al piano terra dell'edificio. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule.

Sezioni e alunni coinvolti nel servizio mensa:

I sezione n. 7 alunni
II sezione n. 7 alunni
IV sezione n. 4 alunni
V sezione n. 7 alunni
VI sezione n. 6 alunni
Totale alunni n. 31

Il pasto sarà somministrato in un solo turno nelle due aule mensa di cui dispone la scuola dell'infanzia.

SCUOLA DELL'INFANZIA PARCO CASERTA

La III sezione dell'infanzia consumerà 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.

Sezioni coinvolte nel servizio mensa:

III sezione n. 12 alunni

Totale alunni n. 12

Il pasto sarà somministrato in un solo turno

TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC)

Scuola INFANZIA " P. di Piemonte" - TURNO UNICO					
LOCALE	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONE	Numero alunni	max capienza aula
PT lato via Possidonea	13:10	14.00	I – II	14	14
PT lato via P.Pellicano	13:10	14.00	IV-V-VI	17	18

Scuola INFANZIA "Parco Caserta" – TURNO UNICO					
LOCALE	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	SEZIONE	Numero alunni	max capienza aula
P.T.	12:50	13.40	III	12	14

SCUOLA PRIMARIA P. DI PIEMONTE

La classe consumerà il pasto nell'aula mensa collocata al piano terra dell'edificio lato Sud, nell'aula didattica posta al piano terreno, lato Sud e nell'aula didattica posta al piano primo, lato Nord. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto.

Classi coinvolte nel servizio mensa:

Classe II C n. 12 alunni

Classe III C n. 16 alunni

Classe IV C n. 21 alunni

Classe V C n. 16 alunni

Totale alunni n. 65

Il pasto sarà somministrato in due turni per come specificato nella tabella che segue.

TURNI MENSA (SERVIZIO COMUNE DI RC)

Scuola PRIMARIA "P. di Piemonte" – N. 2 TURNI						
TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	LOCALE	CLASSI	n. ALUNNI	max capienza aula
1°	13:15	14:15	Aula adibita a mensa P.T.	II C	12	14
1°	13:15	14:15	Aula adibita a mensa P.1°	III C	16	18
1°	13:15	14:15	Mensa P.T.	IV C	21	21
2°	14:15	15:15	Aula adibita a mensa P.1°	V C	16	18

SCUOLA SECONDARIA "D. VITRIOLI"

Le classi consumeranno il pasto nelle aule destinate a locale mensa. Durante la sanificazione dei tavoli prima del pasto, gli alunni dovranno sostare nelle proprie aule didattiche e aspettare il turno previsto.

Classi coinvolte nel servizio mensa:

Classe III C1 n. 11 alunni

Classe III C2 n. 10 alunni

Totale alunni n. 21**TURNI MENSA (CONSUMAZIONE PASTO FREDDO)**

Scuola SECONDARIA "D. Vitrioli" – TURNO UNICO						
TURNO	INIZIO PRANZO	FINE PRANZO	LOCALE	CLASSI	n. ALUNNI	max capienza aula
U	13:30	14.15	Aula adibita a mensa P.1°	III C1	11	12
U	13:30	14.15	Aula adibita a mensa P.1°	III C2	10	12

GESTIONE LOCALI MENSA

La costituzione dei gruppi mensa (numero utenti, classi di appartenenza degli utenti) è stata effettuata dall'I. C. Vitrioli-P. di Piemonte e sarà trasmessa, per il seguito di competenza, al Comune di Reggio Calabria.

Per quanto riguarda il servizio mensa, viene rimodulata la disposizione dei tavoli destinati alla refezione per ridurre l'assembramento nella sala destinata al servizio mensa e per incrementare in tal modo il distanziamento fisico.

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

All'interno della Sala mensa dei plessi sopraindicati sono state inoltre segnalati con appositi segnali a terra l'ubicazione delle sedie e l'ubicazione è stata definita al fine di garantire la distanza interpersonale degli alunni mai inferiore a un metro. Il docente responsabile garantisce il rispetto del corretto posizionamento delle sedie.

È stata affissa idonea cartellonistica e segnaletica di monito sulle regole principali da seguire (es. norme di buona prassi, obbligo del mantenimento della mascherina durante le fasi di ingresso ed uscita ed in generale sino a quando non si è seduti al tavolo, 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 con mascherina chirurgica fino al locale mensa, garantendo anche un distanziamento temporale secondo turni stabiliti che sono comunque formalizzati periodicamente con apposita circolare interna ed esposti in prossimità del portone di accesso alla sala mensa. Per evitare promiscuità si prevede l'occupazione dei posti a sedere in forma omogenea, classe per classe, attraverso identificazione con segnaletica di dettaglio.

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 chirurgica, visiera, scarpe antinfortunistiche, ecc.) oltre al camice. I capelli dell'operatore saranno coperti da apposito copricapo.

Nel caso di presenza in mensa di personale esterno all'Amministrazione scolastica, questo dovrà rispettare le stesse regole previste per il personale scolastico e potrà accedere ai locali solo se munito della certificazione verde (green pass) che verrà giornalmente verificata dal personale scolastico delegato al controllo.

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. Apposito responsabile delegato garantisce la registrazione delle operazioni di sanificazione. 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 il contenimento della diffusione del virus Covid-19.

Nell'organizzazione del servizio mensa, tenuto conto del previsto distanziamento di almeno un metro tra tutti gli allievi che ne usufruiscono, si è tenuto conto:

- della ricettività massima della sala determinata dalla necessità di garantire il distanziamento interpersonale minimo di un metro;
- della necessità di effettuare più turni di refezione nello stesso locale mensa per tutti i plessi scolastici; (VEDI TABELLE)
- dei tempi di sanificazione e igienizzazione delle superfici di tavoli e sedie prima di garantire l'avvio del turno successivo.

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 evitando assembramenti.
- Prima di accedere alla sala mensa, gli alunni dovranno obbligatoriamente disinfettare le mani con il gel messo a disposizione dalla scuola.
- 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, raggiunta la postazione assegnata potranno abbassare la mascherina.
- È fatto divieto assoluto per gli alunni di alzarsi dalla postazione assegnata, senza l'autorizzazione del docente accompagnatore e senza mascherina onde evitare l'affollamento e occasioni di contagio, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti.
- I posti sono assegnati dagli educatori e non possono essere cambiati per nessun motivo.
- Gli alunni non dovranno condividere cibo, bicchiere e posate.
- In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, 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 preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
 - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli studenti da parte degli addetti alla somministrazione;
- 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. tosse, raffreddore, congiuntivite, febbre) saranno momentaneamente isolati in una stanza o area dedicata (locale Covid), 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 delle normative nazionali, regionali e le indicazioni di ATS; (protocollo di sicurezza anti-contagio). 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 2021/22 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:

- mascherina chirurgica caratteristiche: marcatura C E, conformità UNI EN 14683:2019
- guanti monouso caratteristiche: marcatura C E, conformità EN ISO 374-5:2016 -
- camice
- copricapo
- visiera
- scarpe antinfortunistiche
- certificazione verde (green pass) ai sensi del DL 111/2021

SERVIZIO MENSA SCUOLA SECONDARIA “D. VITRIOLI”

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado viene garantito il tempo prolungato con il pasto portato da casa e consumato negli spazi adibiti a mensa.

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 e socializzante, non solo ricreativa. Il tempo mensa costituisce parte dell'offerta formativa, come le ore dedicate alle attività didattiche.

PULIZIA E DISINFEZIONE

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione

periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto. Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare:
- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia. Occorre quindi:
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L'aula didattica, eventualmente 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 /ragazzi.

In ogni caso:

- andranno assicurate quotidianamente, accuratamente e ripetutamente le operazioni di pulizia previste dal Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021, nonché dal Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020;
- andrà utilizzato materiale detergente, con azione virucida, come previsto dal Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2021, nonché dall'allegato 1 del Documento CTS del 28 maggio 2020;
- andrà garantita l'adeguata aerazione di tutti i locali.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato

lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro.

Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. Gli operatori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti del virus SARS- CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti.

L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione dei droplets respiratori, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla manipolazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani;
- gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori dedicati.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID -19. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa Maria Morabito

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi
d.lgs.82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale
sostituisce il documento allegato e la firma autografa*