

Servizi On-site
Divisione Scuole
Direzione Regionale Lombardia

Spett.le

COMUNE DI CASARILE

Piazza comunale, 4

Cap 20080 - Casarile (MI)

Alla c.a.

Del Sindaco Gent.ma Dott.ssa Silvana Cantoro

e p.c

Direzione Didattica Ic Casarile

OGGETTO: Rimodulazione del servizio di ristorazione presso le scuole del comune di Casarile per emergenza Sanitaria per Covid 19

Facciamo riferimento a quanto in oggetto, per comunicarvi con la presente le modalità di attuazione del servizio di refezione scolastica per il Comune di Casarile alla luce della riapertura delle scuole e più precisamente :

La somministrazione del pasto, in accordo con la Direzione Didattica e la Spett.le Amministrazione Comunale, avverrà nei refettori delle scuole dell'infanzia "Sandro Pertini", nel refettorio della scuola Primaria e nel refettorio della Scuola Secondaria di 1° grado, dove Sodexo garantirà un frequente ricambio d'aria. Durante tutte le fasi del servizio, il personale ausiliario indosserà la mascherina chirurgica e i guanti monouso.

Il momento del pranzo per bambini ed insegnanti avverrà nei seguenti orari:

- Dalle ore 11:45 alle ore 12:30 nei due refettori della scuola dell'infanzia, con ingressi scaglionati;
- Su doppio turno alle ore 11.40 e alle ore 12.45 nel refettorio della scuola primaria, con ingressi scaglionati e tenendo conto delle tempistiche necessarie per lo sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli tra un turno e il successivo;

- Alle ore 13.00 nel refettorio della scuola Secondaria.

I bambini arriveranno in refettorio con le mani già igienizzate.

Nella zona pranzo verrà posizionata opportuna segnaletica e cartellonistica relativa alle regole di sicurezza e buone pratiche da rispettare.

Ogni gruppo di bambini con il proprio insegnante prenderà posto al tavolo assegnato, opportunamente distanziato da quello degli altri gruppi. Le sedie saranno disposte a scacchiera, così da assicurare la distanza interpersonale e in modo tale che ogni bambino o educatore non abbia nessuno seduto di fronte.

La preparazione e la consegna del pranzo avverranno seguendo precisi protocolli di sicurezza HACCP.

Sarà sempre garantito il rispetto delle diverse *diete speciali* per allergie, intolleranze o specifiche esigenze culturali.

SCUOLA DELL'INFANZIA

In refettorio i commensali troveranno già approntata la tovaglietta monouso con un tovagliolo monouso, bicchiere in melamina, posate inox, pane non imbustato. Il servizio verrà effettuato da personale Sodexo e avverrà con piatti in melamina. Verranno distribuiti in successione il primo piatto previsto da menu e, al termine del consumo, il secondo piatto con contorno.

Si propone, per velocizzare il servizio e ridurre i tempi di permanenza in refettorio, la possibilità di servire primo, secondo e contorno nello stesso momento, in modo tale che il bambino abbia il pasto completo senza attendere i tempi di sparcchiamento del primo piatto.

SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA

In refettorio i commensali si serviranno della linea self-service.

I vassoi verranno prelevati da apposita postazione e saranno impilati a croce in modo tale che il bambino prelevi il proprio vassoio senza toccare quello successivo. I bicchieri saranno capovolti e afferrati dal bambino dal fondo.

Il nostro personale servirà il primo piatto, il secondo piatto e alla fine della linea self-service vi sarà un incaricato che consegnerà pane non imbustato e posate inox direttamente sul vassoio.

Verranno utilizzati piatti e bicchieri frangibili.

Le brocche con l'acqua da bere verranno preparate dal personale Sodexo e gestite per ogni gruppo dall'insegnante di riferimento, che dovrà sanificare le mani con gel a base alcolica prima della manipolazione o, se necessario, potremo fornire noi dei guanti monouso.

La permanenza degli utenti all'interno dei refettori sarà strettamente limitata al consumo del pasto quindi, appena terminato, i gruppi, guidati dall'insegnante di riferimento, lasceranno in maniera ordinata la sala, per avviarsi verso le aree di ripresa delle attività.

Il personale Sodexo procederà quindi con le operazioni di riordino dello spazio dedicato alla ristorazione e dopo le operazioni di pulizia delle pavimentazioni e di detersione delle superfici, procederà con le operazioni di disinfezione, utilizzando prodotti conformi a quanto stabilito dai protocolli del Ministero della Salute per il contrasto alla diffusione del COVID-19.

Restiamo a vostra disposizione per ogni tipo di chiarimento riteniate opportuno e con l'occasione vi porgiamo i migliori saluti.