

LADISA Srl	GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO	Ed. 00 – Rev. 00 del 07/09/2020
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Allegato A Tipi di servizio	Regione _____ Comune _____

1. CONSUMO DEI PASTI NEI REFETTORI

Il consumo dei pasti avviene all'interno di refettori, assicurando i dovuti distanziamenti fra le sedute. La rimodulazione dei posti a sedere potrà rendere necessaria una turnazione, su più orari definiti.

1.1 DOTAZIONE

I pasti saranno porzionati e forniti su vassoi o, serviti direttamente alla singola postazione, precedentemente sanificata ed attrezzata di tovaglette, posate e bicchieri monouso. Qualora sia possibile, saranno mantenuti gli aspetti qualitativi del servizio preesistente (es. uso di stoviglie bicchieri e posate lavabili)

1.2 SANIFICAZIONE, ED ALLESTIMENTO LOCALI

- Sanificazione preliminare dei tavoli ed aerazione dei locali;
- Apparecchiatura dei tavoli;
- Ingresso di alunni e insegnanti nel refettorio per il consumo del pasto (previa igienizzazione delle mani);
- Consumo del pasto
- Sbarazzo e rimozione rifiuti;
- Sanificazione ed aerazione dei locali;
- Eventuale altro turno di erogazione pasto.

1.3 DISTRIBUZIONE

La distribuzione avviene mediante porzionamento e servizio diretto alla postazione. I pasti in uscita dai locali cucina, o veicolati presso la struttura, all'interno di gastronomia multiporzione, sono trasferiti all'interno di attrezzature per il trasporto che assicurino il mantenimento del legame termico (Es. carrelli termico). Gli utensili utilizzati per il servizio, nonché le teglie ed i contenitori, saranno conservati in modo tale da non essere esposti alla contaminazione. Laddove l'ubicazione del refettorio non sia in prossimità delle cucine, saranno previste soluzioni per l'allestimento di postazioni di disinfezione e raccolta dello sporco.

2. CONSUMO DEI PASTI NELLE AULE

Il consumo dei pasti avviene all'interno delle aule, assicurando i dovuti distanziamenti fra le sedute, nonché la sanificazione preventiva. La corretta applicazione delle misure di profilassi per il consumo dei pasti nelle aule, potrà rendere necessaria un'organizzazione del servizio che potrebbe comportare stazionamento dell'utenza in aree dedicate individuate dall'istituzione scolastica.

2.1 DOTAZIONE

I pasti saranno porzionati e forniti su vassoi o, serviti direttamente alla singola postazione, precedentemente sanificata ed attrezzata di tovaglette, posate e bicchieri monouso. Qualora sia possibile, saranno mantenuti gli aspetti qualitativi del servizio preesistente (es. uso di stoviglie bicchieri e posate lavabili).

2.2 SANIFICAZIONE, ED ALLESTIMENTO LOCALI

- Alunni ed insegnanti escono dall'aula per il lavaggio delle mani;

LADISA Srl	GESTIONE SERVIZIO SCOLASTICO Allegato A	Ed. 00 – Rev. 00 del 07/09/2020
SISTEMA GESTIONE INTEGRATO	Tipi di servizio	Regione _____ Comune _____

- Sanificazione tavoli ed aerazione dei locali;
- Apparecchiatura dei tavoli;
- Porzionamento di piatti finiti;
- Ingresso alunno e consumo del pasto;
- Sbarazzo e rimozione rifiuti;
- Sanificazione finale ed aerazione dei locali.

2.3. DISTRIBUZIONE

La distribuzione avviene mediante porzionamento e servizio diretto alla postazione. I pasti in uscita dai locali cucina, o veicolati da centro esterno, raggiungono le aule, all'interno di gastronomia multiporzione, trasferiti all'interno di attrezzature per il trasporto che assicurino il mantenimento del legame termico (Es. carrelli termico). Gli utensili utilizzati per il servizio, nonché le teglie ed i contenitori, saranno conservati in modo tale da non essere esposti alla contaminazione. Laddove l'ubicazione dell'aula non sia in prossimità delle cucine, saranno previste soluzioni per l'allestimento di postazioni di disinfezione e raccolta dello sporco.