

Camst, in ottemperanza alla normativa nazionale e regionale nonché alle linee guida per la prevenzione dell'epidemia di Covid-19, ha predisposto una **DISPOSIZIONE PER LA PREVENZIONE DELL'EPIDEMIA DI COVID-19 NELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA** ad integrazione di quanto già previsto da Procedure e Istruzioni di lavoro aziendali in vigore.

Lo scopo della succitata disposizione di servizio è fornire indicazioni operative alle cucine scolastiche per la produzione, veicolazione e somministrazione di pasti per le scuole di ogni ordine e grado del Comune di Ravenna.

MODALITA' DI ACCESSO DI VISITATORI E FORNITORI ESTERNI CON ACCESSO DIRETTO ALLA CUCINA E NON (es. fornitori di manutenzione, pulizie, trasporto pasti, ecc.)

L'accesso ai visitatori e ai fornitori di beni e servizi deve essere limitato e deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di seguito descritte:

- É interdetto l'accesso a tutti coloro che abbiano avuto negli ultimi 14 gg un contatto stretto con una persona con diagnosi confermata di infezione da coronavirus (COVID-19)
- É interdetto l'accesso a tutti coloro che presentino sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- É interdetta la permanenza all'interno delle strutture di personale che, anche successivamente al suo ingresso, riscontrasse sintomi influenzali (temperatura corporea > 37,5 °C ed affezioni delle vie respiratorie)
- NON É CONSENTITO L'USO da parte del personale esterno dei servizi igienici aziendali, se non dedicati
- NON É CONSENTITO l'accesso ad altri locali salvo quelli strettamente necessari per lo svolgimento dell'attività affidata
- Durante la permanenza all'interno della struttura è richiesto di mantenere distanze interpersonali superiori ad 1 metro, indossare mascherina (e guanti nel caso di movimentazione di oggetti o utilizzo attrezzatura di CAMST) e di sottostare alle norme e regole aziendali.

Per favorire l'applicazione delle modalità sopra descritte presso ogni struttura:

- viene messa a disposizione soluzione sanificante mani in tutti i punti di potenziale accesso di visitatori e fornitori esterni;

All'atto dell'ingresso presso le strutture il fornitore dovrà prendere visione delle "Norme comportamentali per i fornitori" (riportate in allegato) e firmare il Registro Ingressi (Mod. 13.01/22 di cui alla IL 13.01) come accettazione delle norme stesse.

Camst Soc. Coop. a r.l.

Sede Legale

Via Tosarelli, 318 – Fraz. Villanova
40055 Castenaso (BO)
Tel. +39 051 2107 411
Fax +39 051 2109 502

Iscriz. Albo Cooperative e Mutualità Prevalente
Cat. Produzione e Lavoro n° A100118
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379
Part. I.V.A. n° 00501611206
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

mail@camst.it
camst@legalmail.it
camstgroup.com

GESTIONE SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

Somministrazione presso i refettori con servizio al tavolo

Con tale modalità di servizio:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m;
- gli utenti con età superiore ai 6 anni devono accedere alle aree di somministrazione dotati di mascherina, che verrà tolta durante il consumo del pasto e previo lavaggio/igienizzazione delle mani;
- gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite; le postazioni vengono apparecchiate nel rispetto del distanziamento sociale con tovaglietta, tovagliolo e posate in acciaio;
- tutte le pietanze vengono distribuite dagli addetti alla somministrazione nel rispetto della distanza di sicurezza utilizzando stoviglie in ceramica, nel momento in cui i bambini/ragazzi sono seduti al proprio posto;
- il pane viene fornito imbustato in confezione monoporzione (microforata);
- la porzione di frutta già lavata verrà posizionata dall'addetta alla somministrazione su ogni tovaglietta;
- le pietanze vengono distribuite opportunamente condite (es: parmigiano reggiano per primi piatti, olio/sale per i contorni) al fine di evitare il passaggio di formaggi e condimenti di mano in mano;
- gli utenti devono essere dotati di borraccia personale;
- il servizio di refezione viene organizzato dalle singole direzioni didattiche, regolando l'afflusso dei bambini/ragazzi su più turni;
- tavoli e sedie presenti nei refettori vengono sanificati al termine di ciascun turno e sempre alla fine del servizio del pranzo.
- Tra un turno e l'altro vengono aperte le finestre per consentire l'aerazione del locale

SOMMINISTRAZIONE PRESSO LE AULE SCOLASTICHE CON SERVIZIO AL TAVOLO

Con tale modalità di servizio:

- tutti gli addetti alla somministrazione indossano mascherina chirurgica e guanti monouso mantenendo una distanza interpersonale maggiore di 1 m;
- tutti gli utenti occupano esclusivamente le postazioni preventivamente definite (il proprio banco);

- gli utenti con età superiore ai 6 anni devono essere dotati di mascherina, fino al momento del consumo del pasto;
- Al termine delle lezioni/orario del pranzo, le addette alla somministrazione entrano nelle aule e sanificano i banchi con prodotto a base alcolica e carta a perdere;
- I banchi vengono apparecchiati con tovaglietta, tovagliolo, posate in acciaio, pane imbastato in confezione monoporzione microforata e porzione di frutta già lavata.
- al fine di ridurre il tempo di permanenza del personale distribuzione all'interno delle aule, tutte le pietanze vengono distribuite in un'unica soluzione dagli addetti a somministrazione tramite l'utilizzo di un piatto triscampo (primo piatto, secondo piatto, contorno);
- Al momento della somministrazione i bambini/ragazzi si troveranno seduti nella propria postazione;
- le pietanze vengono distribuite opportunamente condite (es: parmigiano reggiano per primi piatti, olio/sale per i contorni) al fine di evitare il passaggio di formaggi e condimenti di mano in mano;
- gli utenti devono essere dotati di borraccia personale.



In alcuni plessi scolastici saranno presenti entrambe le modalità di somministrazione pasti sopra descritte (solo in tre strutture verranno utilizzati i piatti a perdere in materiali in sostituzione di piatti in ceramica/melamina per problemi legati alla logistica ed all'organizzazione del servizio).

Come concordato con l'Ente locale e condiviso con l'Azienda USL, per facilitare le operazioni di distribuzione e la gestione delle pietanze da parte del bambino nel momento del consumo del pasto, il menù dell'anno scolastico 2020/2021 non prevederà brodi nelle scuole ove prevista la somministrazione in aula (in modo esclusivo o non); non verrà altresì distribuito, salvo per esigenze dietetiche documentate, il primo piatto in bianco in alternativa al primo piatto del giorno.

I prodotti utilizzati per la pulizia degli ambienti nel quale avviene la somministrazione sono:

Diverclean Etha Plus, prodotto a base alcolica (etanolo denaturato all'80% e isopropanolo) per l'igienizzazione delle superfici come ad esempio banchi, tavoli e sedie; il prodotto può essere applicato facilmente ed evapora completamente senza lasciare residui.

Divosan TC86 prodotto sanificante base cloro, impiegato per la pulizia dei pavimenti dei refettori.

Gli operatori Camst, sono formati rispetto a quanto previsto nella **DISPOSIZIONE AZIENDALE PER LA PREVENZIONE DELL'EPIDEMIA DI COVID-19 NELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**.