

## CONVITTO NAZIONALE G. BRUNO DI MADDALONI (CE)

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

A.S. 2022/2023

### CIRCOLARE REFEZIONE SCOLASTICA

Artt 15-17-20-23 del dlgs 81/08 e il dlgs 106/09 - DM 18/12/75, punto 3.6.1 D.LGS. 81/08

#### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

PROTOCOLLARE / FIRMARE DS, RLS E DSGA

Allo scopo di ottemperare agli obblighi di servizio ed alle norme relative alla sicurezza, questa Direzione Scolastica,

#### DISPONE QUANTO SEGUE:

- **SPETTA AL PERSONALE ATA**, in quanto dipendente della scuola le seguenti competenze circa la mensa scolastica:
  - o **Comunicazioni giornaliere all'Ente** obbligato del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate in sede locale;
  - o La **pulizia ordinaria dei banchi**;
  - o **Assicurare il ricambio d'aria giornaliero**;
  - o **L'ordinaria vigilanza** e assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze.
  
- **SPETTA ALLA DITTA ESTERNA** :
  - o Il **lavaggio giornaliero** di pavimenti, banchi, sedie, lavagne e tutta l'attività lavorativa necessaria a garantire un ambiente pulito e sano utilizzando criteri di ricambio continuo di acqua e lavaggio;
  - o **La pulizia periodica vetri e altri arredi** presenti nei locali, al fine di garantire un ambiente sano e pulito.
  
- **Sarà compito del responsabile dell'autocontrollo, presente al momento del pasto**, verificare che all'atto della consegna dei pasti lo stato di conservazione delle derrate, l'integrità della confezione, la data di scadenza e l'etichettatura. Nel caso in cui la verifica di quanto indicato darà esito negativo si procederà ad annotare quanto rilevato in un apposito modulo di segnalazione che verrà trasmesso alla presidenza per gli opportuni provvedimenti del caso. Il personale incaricato del controllo delle operazione di pulizia dovrà effettuare ispezioni frequenti per verificare la corretta applicazione dello stesso riportando i rilievi su un apposito modulo di segnalazione che verrà trasmesso alla presidenza per gli opportuni provvedimenti del caso.

#### PROCEDURE DA SEGUIRE DURANTE LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE

- Gli alimenti da somministrare devono essere adeguatamente protetti da contaminazione.
- Il locale utilizzato come mensa e/o refettorio deve essere costantemente in buono stato di pulizia.
- Tutti gli utensili di servizio devono essere puliti e protetti.
- Nel locale deve essere sempre presente un idoneo contenitore rifiuti; tale contenitore deve essere frequentemente svuotato.

# CONVITTO NAZIONALE G. BRUNO DI MADDALONI (CE)

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

A.S. 2022/2023

- Il personale di servizio deve mantenere una idonea pulizia personale ed adeguato abbigliamento di lavoro pulito e di colore chiaro.
- Durante il servizio, il personale deve mantenere un corretto comportamento igienico: non toccare capelli, naso, orecchie, non assumere cibi, bevande, fumare o masticare gomma; deve lavarsi le mani dopo aver manipolato direttamente un prodotto alimentare e dopo occasionali colpi di tosse o starnuti.
- All'esterno dei locali sarà predisposto carrello su cui riporre i piatti sporchi ( disposizione non necessaria se si usano piatti e posate in plastica a "perdere").

## PROCEDURE DA SEGUIRE DOPO LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE

Successivamente alla fase di somministrazione e consumazione dei pasti vi è la fase di sanificazione dei locali utilizzati per la refezione. Tale fase, a carico della ditta appaltatrice del servizio di refezione, avviene secondo il seguente schema:

- PULIZIA GROSSOLANA** (rimozione dei residui più grossolani).
- DETERSIONE** (distacco dello sporco dalla superficie).
- RISCIACQUO** (eliminazione dello sporco).
- DISINFEZIONE** (attivazione dei microrganismi, rispettando i tempi di contatto riportati in etichetta del disinfettante).
- RISCIACQUO FINALE** (eliminazione dei residui del disinfettante).
- ASCIUGATURA** (superficie sanizzata)



L'RLS

Per presa  
visione il DSGA

