

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.

