



Piazza Risorgimento, 2 - 82100 BENEVENTO
Tel. 0824/1909540 - Fax 0824/1909545
(Plesso Via S. Pertini, 2 -- Tel. 0824 1909503 - 1909504)

CODICE MECCANOGRAFICO BNIC86100D - CODICE FISCALE 8000 42 40 620
E-MAIL ORDINARIA ISTITUZIONALE: bnic86100d@istruzione.it -
PEC ISTITUZIONALE: bnic86100d@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.icpascolibenevento.edu.it

AVVISO

Oggetto : modalità di espletamento del servizio mensa scuola dell'infanzia

Facendo seguito all'Avviso del 24/09/2021 si rende noto che la ditta Siristora ha comunicato le modalità di somministrazione dei pasti, la tipologia degli stessi, gli orari di somministrazione, le unità di addetti al servizio mensa nella scuola dell'infanzia dell'I.C. Pascoli.

ISTITUTO	TIPOLOGIA	PIANO SOM.	MODALITA' SERVIZIO	ORA	NUMERO ASM	ORARIO SERV.
PASCOLI	MATERNA	PIANO TERRA	MULTIPORZ. IN AULA	12.00	1	11,30-14,00

[...]

Servizio multiporzione in aula:

Fase preliminare.

Al fine di consentire al personale addetto alla somministrazione di compiere tutte le operazioni preliminari in tempi adeguati, l'utenza dovrà lasciare i locali in tempo consono (non meno di dieci minuti) prima del consumo. Le operazioni preliminari svolte dal nostro personale prevederanno:

- 1) areazione dei locali per un tempo necessario (circa dieci minuti)
- 2) sanificazione dei tavoli utilizzati per il servizio con detergente-disinfettante;
- 3) apparecchiatura mediante tovaglietta e posateria da usare per la consumazione;

Fase di porzionamento e consegna.

Al termine delle operazioni preliminari, gli addetti al servizio effettueranno la porzionatura degli alimenti dal contenitore gastronomico multi-porzione nel singolo piatto e consegneranno all'utente la porzione.

Il porzionamento avverrà secondo regole atte a garantire le grammature previste da menu e nel rispetto delle buone prassi igieniche: il personale indosserà idoneo abbigliamento pulito (divisa aziendale) e i dispositivi previsti dalle regole aziendali (guanti monouso, cuffia copricapo, oltre mascherina).

Per il servizio di ristorazione saranno utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili.

Pane, frutta e acqua in caraffa saranno consegnati alle docenti immediatamente prima della somministrazione.

Nell'ottica della politica 'plastic-free', presso la scuola saranno installati appositi dispositivi per l'erogazione dell'acqua, previa filtrazione con dispositivo a cartuccia conforme al DM 25 del 2012 (si allega scheda tecnica).

Fase successiva.

Dopo la somministrazione, gli operatori provvederanno allo sbarazzo: tali mansioni includono l'asportazione della tovaglietta in carta, dei piatti monouso, delle posate monouso e di tutto quanto consumato durante il pranzo.

I relativi rifiuti saranno trattati secondo le regole comunali vigenti per la raccolta differenziata del comune di Benevento.

Dopo lo sbarazzo, gli addetti effettueranno la sanificazione dei tavoli ove è stato consumato il pranzo mediante utilizzo di detergente sanificante.

I contenitori in acciaio inox (gastronorm), mestolame ed i contenitori isotermeici rientreranno al centro cottura per le successive fasi di sanificazione.

Si ricorda che, nel corrente anno scolastico, l'eventuale assenza degli alunni al servizio di refezione scolastica dovrà essere direttamente e tempestivamente segnalata al Comune dalle famiglie in modo autonomo tramite la App dedicata.

Benevento, 05/10/2021

**Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rosetta Passariello**

Firmato digitalmente ai sensi del codice dell'amministrazione digitale e norme ad esso connesse