

# Ristorazione Oggi

Milano, 08/09/2020

Prot. 0150/20 GS/sg

Spettabile  
**Scuola Rudolf Steiner,**  
Via Clericetti n°45, Milano

## Oggetto: modalità operative di riattivazione del servizio di ristorazione

La presente per comunicare la procedura condivisa di esecuzione del servizio di ristorazione per la vostra scuola.

In merito all'epidemia in corso, come premessa siamo a ricordare come in merito all'eventuale sopravvivenza del virus negli alimenti **"è altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 dall'assunzione di alimenti"** (dichiarazione OMS).

Le misure da intraprendere riguardano principalmente: SANIFICAZIONE, DISTANZIAMENTO e IGIENE DELLA PERSONA durante le operazioni di preparazione e somministrazione del pasto.

La cucina adotterà il Protocollo Anticontagio aziendale che si fonda sui tre aspetti sopramenzionati oltre che alla sicurezza del lavoratore con l'adozione di tutti i d.p.i del caso.


A disposizione per chiarimenti, inviamo cordiali saluti.

Segue

- Procedura Specifica Scuola Steiner

**RISTORAZIONE OGGI SRL**

*servizio Qualità*  
*Romeo*

	<b>PROCEDURA OPERATIVA REFEZIONE SCOLASTICA</b> EMERGENZA COVID19			SCUOLA STEINER
	Edizione			
	DATA	4 SETTEMBRE 2020	Rev.	0

## SCOPO

Il presente documento ha l'obiettivo di definire e codificare in forma scritta le modalità operative di confezionamento e somministrazione del pasto per gli utenti della scuola Steiner.

Lo scopo è quello di salvaguardare la salute degli studenti e dei lavoratori impegnati nella scuola, nonché evitare la diffusione di un eventuale contagio presso la scuola stessa.

## CAMPO DI APPLICAZIONE

In riferimento al DVR rischio biologico di Ristorazione Oggi in vigore e a quello della scuola Steiner, la seguente procedura viene adottata in relazione all'emergenza sanitaria COVID19.

La procedura è stata condivisa dalla proprietà della scuola.

## RESPONSABILITA'

La presente procedura si attua in corresponsabilità tra la cuoca e il personale preposto della scuola all'attività di somministrazione.

## PROCEDURA DI GESTIONE

### Premessa

La somministrazione del pasto avviene presso le aule.

Il locale con ascensore viene adibito alla movimentazione del pasto.

Il pasto verrà gestito in multirazione, confezionato in gastronorm in acciaio inox e trasportati tramite carrelli neutri ai piani della scuola dove presenti le aule.

### Procedura

#### SCUOLA NIDO E MATERNA

Allestimento del pasto in confezionamento multirazione e stazionamento sullo scaffale adiacente la cucina per le ore 11.30.

Posizionamento del pasto sul carrello sull'ascensore ed avviso, tramite citofono, per il ritiro da parte del personale della scuola.

#### SCUOLA 2° SETTENNIO

Allestimento del pasto in confezionamento multirazione e trasporto da parte del personale di RO su carrello neutro al piano di somministrazione (2 carrelli per le elementari e 2 carrelli per le medie).

#### SCUOLA LICEO

Attivazione della modalità in self-service con adozione delle misure anticovid per l'accesso degli studenti, in particolare *distanziamento, disposizione di gel sanificante, utilizzo della mascherina* fino alla seduta.

	<b>PROCEDURA OPERATIVA REFEZIONE SCOLASTICA</b> EMERGENZA COVID19				SCUOLA STEINER
	Edizione				
	DATA	4 SETTEMBRE 2020	Rev.	0	Pag. 2 di 2

Occupazione dei pasti in mensa con la regola di massimo 4 ragazzi in ciascun tavolo.  
 I vassoi dovranno essere posizionati sui carrelli di sbarazzo opportunamente inseriti nel corridoio antistante.  
 Sarà cura del personale di cucina provvedere alla pulizia e sanificazione degli stessi secondo procedura specifica che utilizza prodotto disinfettante virucida.  
 Seguire le indicazioni riportate nelle disposizioni anticovid.



## DISPOSIZIONI SELF-SERVICE

PROTOCOLLO ANTICONTAGIO DI COVID 19

Gentile Studente,  
 di seguito illustriamo le misure prese per la prevenzione ed il controllo dell'infezione da SARS-COV-2 negli ambienti di consumo del pasto.

In conformità al DPCM del 26 aprile 2020 vi chiediamo gentilmente di:

- evitare abbracci e strette di mano;
- mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie); coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce
- non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- indossare la mascherina lungo il percorso fino a raggiungimento del posto a tavola





È OBBLIGATORIO  
INDOSSARE  
LA MASCHERA

E' presente un **gel disinfettante** all'inizio della linea di distribuzione per cui invitiamo al suo utilizzo.

Seguire i percorsi di **ingresso** e **uscita** dalla mensa.

Invitiamo tutti ad effettuare una consumazione dei pasti all'interno della sala nel **minor tempo possibile**, evitando di prolungare la permanenza a fine dell'assunzione del pasto, per permettere di effettuare le operazioni di sanificazione.

Sono state definite **nuove disposizioni dei tavoli** e delle sedie nel rispetto delle distanze di sicurezza in accordo con la Vs Direzione.

Vi preghiamo di depositare i vassoi negli appositi carrelli di sbarazzo posizionati in corridoio.

**RINGRAZIAMO PER L'ATTENZIONE**



4 settembre 2020