

COMUNITA' ALTO GARDA E LEDRO
Provincia Autonoma di Trento

ANNO SCOLASTICO 2021/22
NUOVE NORME DI COMPORTAMENTO IN MENSA

Tutti gli alunni/studenti sono tenuti a:

- Indossare la mascherina durante gli spostamenti tra aule e sala refettorio e mantenerla fino al raggiungimento del proprio posto in mensa;
- Uscire dalla classe mantenendo le distanze e recarsi nei servizi igienici a lavarsi le mani;
- Disinfettare le mani prima di entrare in mensa attraverso l'apposito dispenser;
- Entrare in mensa scaglionati per evitare assembramenti; si cominciano ad occupare di regola i tavoli più lontani rispetto all'entrata e secondo le indicazioni che verranno collocate in mensa;
- Il distanziamento di almeno un metro dovrà essere sempre mantenuto in particolare fra studenti di classi diverse; il distanziamento potrà essere esteso ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio (Ordinanza n. 81 del 20.08.21 del Presidente della Giunta Provinciale ed in particolare punto 3.10 rubricato "Mensa" dell'allegato 4);
- Sedersi ad ogni tavolo con dimensioni cm 180*80 (originariamente da 8 posti) in 3 alunni/studenti della stessa classe con un metro di distanziamento e mantenere i posti fissi; il docente consuma il pasto unitamente agli studenti del proprio gruppo/classe nel rispetto del distanziamento di almeno un metro in alcuni casi sarà consentito occupare n. 4 anziché n. 3 posti rispetto ai n. 8 posti disponibili di ogni tavolo, facendo comunque sempre riferimento al medesimo gruppo/classe;
- Non spostarsi all'interno della mensa se non per motivi inderogabili (in particolare a tal riguardo ma anche per gli altri punti si richiede la massima collaborazione agli insegnanti);
- Indossare la mascherina ed uscire dalla mensa al termine del servizio partendo dai tavoli più vicini all'uscita in modo ordinato, rispettando la distanza sociale di un (1) metro per evitare al massimo il contatto;
- Lavare e sanificare le mani prima di entrare in aula;

NORME GENERALI DI GESTIONE DEL SERVIZIO

- La durata del pranzo è di circa 40/45 minuti e 15/20 minuti sono dedicati alla pulizia/disinfezione/aerazione dei locali e preparazione della/e sala/e per il turno successivo;
- Il servizio di distribuzione viene effettuato al tavolo con il carrello nel seguente modo:
- viene servito il primo piatto e successivamente il secondo piatto con i due contorni e non vengono effettuati ripassi (al fine di velocizzare il servizio);
- La frutta e il dessert verranno distribuiti, se possibile, personalmente ad ogni alunno come gli scorsi anni, durante la ricreazione; altrimenti verranno distribuiti direttamente sul vassoio/tovaglietta nella fase di preparazione del singolo posto al tavolo;
- Ogni alunno/studente troverà al proprio posto la porzione di pane a lui destinato;
- Le brocche verranno gestite distribuendone una ad ogni tavolo (nel caso di tavoli con dimensioni adeguate), l'utilizzo avverrà solo con mani sanificate e verrà definito giornalmente un alunno incaricato al "servizio acqua" per ogni tavolo (di regola nel tavolo da tre chi è seduto da solo al centro servirà gli altri due compagni); le brocche verranno sanificate ad ogni cambio turno;
- Al termine del primo turno i tavoli e le sedie verranno sanificati ed il locale arieggiato;
- Si raccomanda di lasciare i tavoli il più possibile in ordine, con tutto posizionato su vassoio e le sedie al loro posto, così da ridurre i tempi per la sanificazione tra un turno e l'altro;
- Al fine di ridurre lo spreco, soprattutto della frutta, in tutto il periodo di emergenza causato dal Covid-19, è consentito, anzi consigliato, prelevare il frutto dalla sala mensa.

Il Vicesegretario
- dott.ssa Michela Donatini -