

Piano di protezione COVID-19 per la scuola dell'obbligo

Servizio mensa delle scuole della Fondazione San Benedetto

Anno scolastico 2020/2021

Piano di protezione 2 (5 ottobre 2020)

Sulla base delle prescrizioni dell'Ordinanza sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare del 19 giugno 2020, l'istituto scolastico sotto menzionato dispone il seguente piano di protezione.

1. Persone responsabili dell'attuazione

Misure relative alla refezione

Sergio Godano



2. Disposizioni generali

Ogni allievo, docente, collaboratore o volontario che presenta sintomi della malattia deve rimanere a casa, mettersi in isolamento per evitare di contagiare altre persone e contattare il proprio medico, che deciderà in merito all'esecuzione del test. In particolare:

- non frequentano la scuola gli allievi che presentano uno o più di questi sintomi: febbre, tosse (1), mal di gola (1), respiro corto, dolore toracico. In caso di dubbio la direzione può contattare il medico scolastico.
- non frequentano la scuola docenti e addetti che presentano uno o più di questi sintomi: tosse, mal di gola, respiro corto, dolore toracico, febbre, perdita improvvisa del senso dell'olfatto e/o del gusto, affaticamento generale severo;
- In caso di dubbio sulla valutazione dei sintomi si può contattare la hotline cantonale 0800 144 144 (tutti i giorni dalle 7 alle 22) o fare riferimento al proprio medico.

Docenti o collaboratori che manifestano a scuola sintomi devono essere allontanati dal gruppo e essere rimandati a casa. Per il tragitto scuola-domicilio va consegnata loro una mascherina.

Nel caso di allievi che a scuola manifestano sintomi occorre invece:

- collocare l'allievo in uno spazio separato (individuato in anticipo), assicurando una verifica regolare delle sue condizioni e facendogli indossare una mascherina (unicamente se è in

¹ Qualora questo sintomo fosse riconducibile a problemi di salute particolari conosciuti (ad esempio allergie o asma), è responsabilità dell'autorità parentale valutare con il medico curante se è opportuno o meno restare a casa. Tosse e/o mal di gola leggeri negli allievi della scuola dell'infanzia e della scuola elementare permettono la frequenza purché gli allievi non abbiano febbre e non abbiano avuto contatti a rischio con una persona sintomatica di più di 11 anni per la quale non c'è ancora un test negativo o con una persona di qualsiasi età risultata positiva al test.

- grado di indossarla e togliersela autonomamente);
- o contattare i genitori o le persone di contatto e informarli della necessità che l'allievo rientri al più presto a casa;
 - o nel caso i genitori o le persone di contatto dovessero rifiutarsi di far rientrare a casa l'allievo, la direzione richiama le misure di protezione vigenti e la Direttiva concernente l'ammissione e l'esclusione dalla scuola in caso di malattie infettive del 19 dicembre 2019, art. 1 cpv. 2 e art. 3 (<https://m3.ti.ch/CAN/RLeggi/public/index.php/raccolta-leggi/legge/num/695>). Se il rifiuto dovesse persistere la direzione potrà chiedere una consulenza telefonica al medico scolastico.

Il distanziamento di almeno 1.5 metri va garantito tra persone adulte, così come tra allievi e persone adulte.

3. Indicazioni per i cuochi responsabili

Si raccomanda maggior rigore nel seguire le seguenti prassi di igiene:

1. Tenere separati gli alimenti cotti e crudi
2. Lavare accuratamente le mani in particolare quando si trattano alimenti crudi e alimenti che vengono serviti crudi, utilizzare i guanti monouso e lavorare accuratamente gli alimenti
3. Ricordare che la cottura a 70° gradi a cuore assicura la completa distruzione del COVID-19
4. I fornitori non hanno accesso alla cucina.
5. Si raccomanda di seguire scrupolosamente le direttive del *Manuale dell'autocontrollo in nidi e scuole dell'infanzia, scuole elementari, centri educativi per minorenni, centri extrascolastici e simili versione 3.0* pag 15-19 e mettere in pratica le seguenti regole, dovute al momento sanitario attuale:
 - a. cambiare giornalmente la divisa indossandone una pulita,
 - b. ogni volta che ci si stacca dai fornelli, lavare accuratamente le mani e rilavarle non appena si riprende l'attività di preparazione del pasto
 - c. pulire e disinfettare tutte le superfici di lavoro al termine della preparazione dei pasti
6. Informare i collaboratori e verificare che le linee guida siano comprese

4. Disposizioni a tutela dell'utenza

Mantenere la distanza fisica minima di 1,5 metri tra collaboratori adulti e un distanziamento di 1,5 metri fra adulti e bambini/ragazzi, disporre i posti a sedere dei commensali adulti, rispettando la distanza prevista ed evitando di sedersi uno di fronte all'altro.

Quali misure aggiuntive rispetto a quanto indicato dalle autorità:

- o Per gli allievi della scuola dell'infanzia, i tavoli sono adeguatamente distanziati.
- o per gli allievi della scuola dell'elementare abbiamo disposto i tavoli sull'intera superficie del piano terra dell'edificio a Porza e lasciato uno spazio di almeno 130 cm tra i tavoli. Ogni tavolo, preventivamente disinfettato, sarà apparecchiato per quattro posti a sedere

disposti in modo tale che i bambini non si trovino uno di fronte all'altro. Per non dividere i gruppi classe, alcuni tavoli avranno cinque posti.

- per gli allievi della scuola media abbiamo introdotto due turni di mensa in modo che i ragazzi possano sedersi a tavoli distanziati, preventivamente disinfettati e apparecchiati.

5. Disposizioni a tutela dei collaboratori

È obbligatorio l'uso della mascherina e dei guanti per **TUTTI** i collaboratori durante la preparazione dei pasti, e il servizio degli stessi.

Mantenere una distanza di almeno 1.5 metri e se possibile distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro.

Lavarsi frequentemente le mani: prima di iniziare il lavoro in cucina, dopo la manipolazione di prodotti crudi, dopo la gestione dei rifiuti, dopo le pulizie, dopo aver mangiato, dopo aver soffiato il naso.

Sono vietate le strette di mano.

Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani.

Coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si starnutisce oppure usare la piega del gomito.

Usare correttamente i guanti

Lavare sempre le mani: prima di indossare i guanti, tra un cambio e l'altro e dopo averli tolti.

Cambiare i guanti dopo aver svolto attività non legata al cibo e tra una lavorazione e l'altra.

Usare correttamente la mascherina

Le mascherine chirurgiche tipo II R sono messe a disposizione dalla scuola per il personale di servizio. Le mascherine vanno utilizzate seguendo le indicazioni:

- Prima di indossare la mascherina, lavare le mani con acqua e sapone o con soluzione disinfettante.
- Manipolare la mascherina tenendola per gli elastici.
- La mascherina va applicata in modo da coprirsi la bocca e il naso fissando gli elastici intorno alle orecchie.
- Occorre evitare di toccare la mascherina dopo averla indossata. Se si tocca la parte esterna, lavarsi correttamente le mani o disinfettarle.
- Non toccare mai la parte interna a contatto con il viso.
- Se la mascherina è bagnata sostituirla con una nuova.

La mascherina deve essere tolta alla fine dell'attività, ripiegando su sé stesso il lato che è stato a contatto con la bocca e gettata in un cestino della spazzatura. Dopo aver tolto la mascherina, disinfettarsi le mani.

6. Indicazioni per il servizio

Apparecchiatura e servizio al pasto

Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli, precedentemente disinfettati e successivamente apparecchiati.

Indossare dei guanti monouso.

Non toccare le posate nelle parti che vengono portate alla bocca.

Gli alimenti vengono serviti dal personale nel piatto. Il personale appresta il servizio indossando i guanti e la mascherina.

È vietato il self-service dei condimenti, del pane e della frutta.

Pulizie e rigoverno

Pulire e disinfettare in modo accurato tavoli, sedie, maniglie e pavimento del refettorio.

Lavare accuratamente in lavastoviglie tutto il vasellame, compreso ciò che era stato preparato, ma non è stato utilizzato durante il pasto.