

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

### Servizio mensa delle scuole della Fondazione San Benedetto

Anno scolastico 2021/2022

Piano di protezione 6 (13 settembre 2021)

Sulla base delle prescrizioni dell'Ordinanza sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare del 23 giugno 2021, 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:

---

<sup>1</sup> 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. Per gli allievi della scuola elementare, alla presenza di sintomi, anche lievi (raffreddore e/o mal di gola e/o tosse leggera), è raccomandato di rimanere a casa e rivolgersi al proprio medico per valutare l'esecuzione del test.



- o 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 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, anche se si indossa la mascherina.

### 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.

Per la scuola media, la mascherina in mensa può essere tolta solo una volta seduti al tavolo della mensa limitatamente al tempo necessario per mangiare.

Quali misure aggiuntive rispetto a quanto indicato dalle autorità:

- Per gli allievi della scuola dell'infanzia, i tavoli sono adeguatamente distanziati.
- per gli allievi della scuola dell'elementare e media abbiamo disposto i tavoli sull'intera superficie del salone mensa al piano terra dell'edificio a Porza distanziandoli tra loro di ca. 150 cm. Ogni tavolo, preventivamente disinfettato, è apparecchiato per quattro/cinque posti a sedere.

## 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.