



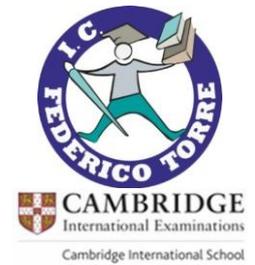
**ISTITUTO COMPRENSIVO "F. Torre"**  
*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado ad indirizzo musicale*  
Via Nicola Sala, 32 82100 - **BENEVENTO**  
Telefono 0824 1909602 - Fax 0824 1909614  
e.mail [bnic84500g@istruzione.it](mailto:bnic84500g@istruzione.it) - [bnic84500g@pec.istruzione.it](mailto:bnic84500g@pec.istruzione.it)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
**pon**  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca:  
Dipartimento Generale per  
Interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei  
fondi strutturali per l'istruzione  
e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV



Ai Sigg. Docenti /ATA/ genitori  
alunni Scuola dell'Infanzia "Pacevecchia"  
Sede  
Sito web dell'Istituto [www.ictorrebn.edu.it](http://www.ictorrebn.edu.it)

E, p.c. al D.S.G.A. dott. Paolino Capuozzo

#### **OGGETTO: Modalità effettuazione servizio mensa a.s.2021/22**

Ad integrazione della propria nota del 05 ottobre 2021 prot.n. 6756/U, facendo riferimento alla PEC Prot. 680 /2021 del 4 ottobre 2021 inviata da SIRISTORA, con la presente si comunica alle SS.LL. quanto segue:

**Orario di somministrazione del pasto:** ore 13,00 con monoporzione in aula

**Presenza a scuola del personale servizio mensa (controllo del green pass all'entrata) :** 12,15- 14,30

#### **Mansioni personale servizio mensa:**

##### **Fase Preliminare**

Al fine di consentire al personale addetto alla somministrazione di compiere tutte le operazioni preliminari in tempi adeguati, gli alunni dovranno lasciare le aule in tempo consono (non meno di dieci minuti) prima del consumo. Le operazioni preliminari svolte dal personale della ditta di ristorazione provvederanno:

- 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;
- 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 consegna del piatto sigillato all'utente, 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



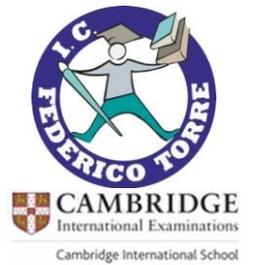
**ISTITUTO COMPRESIVO "F. Torre"**  
*Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado ad indirizzo musicale*  
 Via Nicola Sala, 32 82100 - **BENEVENTO**  
 Telefono 0824 1909602 - Fax 0824 1909614  
 e.mail [bnic84500g@istruzione.it](mailto:bnic84500g@istruzione.it) - [bnic84500g@pec.istruzione.it](mailto:bnic84500g@pec.istruzione.it)



FONDI  
 STRUTTURALI  
 EUROPEI **pon**  
 2014-2020  
 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione,  
 dell'Università e della Ricerca:  
 Dipartimento Generale per  
 Interventi in materia di edilizia  
 scolastica, per la gestione dei  
 fondi strutturali per l'istruzione  
 e per l'innovazione digitale  
 Ufficio IV



servizio di ristorazione saranno utilizzati piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili in questa prima fase. 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 .

### Fase Finale

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 isoterme utilizzati per la veicolazione ed il servizio rientreranno al centro cottura per le successive fasi di sanificazione.

**Come da nuove disposizioni della Spett.le Amministrazione, l'assenza degli alunni al servizio di refezione scolastica dovrà essere direttamente e tempestivamente segnalata al Comune dalle famiglie tramite la App dedicata a cui l'istituzione scolastica non ha accesso.**

Dirigente Scolastico

F.to Dott.ssa Maria Luisa Fusco

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 D.Lgs n. 39 del 1993