




Misure specifiche di controllo, gestione del rischio e sua tendenziale riduzione

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO – IST COMPRENSIVO MOCHI

Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
Eliminazione del pericolo o sostituzione con processi meno pericolosi	Impossibile	Tutti
Riduzione del pericolo con misure comportamentali	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere a terra durante l'attesa il distanziamento minimo di un ml Evitare abbracci, darsi la mano e altre forme di effusione Curare particolarmente l'igiene delle mani Rispettare le norme che vengono richieste Avere comportamenti fuori dall'ambito scolastico / lavorativo che abbiano gli stessi standard comportamentali richiesti in questo contesto 	Tutti
Tecnico organizzative	<p>– PRIMARIA PERGINE: *</p> <p>Il refettorio verrà adibito ad aula pertanto tutte le classi mangeranno nella loro aula. con l'uso dei vassoi multiscoperto Servizio in classe</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparazione dei tavoli : in ogni classe verranno distribuite le tovaglette in carta mono-uso ;la pulizia ed igienizzazione del banco prima e dopo il pasto è di competenza del personale scolastico in collaborazione con le insegnanti e la classe. Presso la cucinetta dell'ex refettorio verranno preparati i carrelli con i vassoi (con posate tovagliolo, bicchiere) , le brocche dell'acqua (protette per il trasporto con pellicola) ed i sacchetti in carta con frutta lavata, da posizionare di fronte ad ogni aula . La sporzionatura avverrà nel corridoio direttamente a fronte aula; la sporzionatrice estrae il vassoio dal carrello lo confeziona e lo distribuisce direttamente al bambino(che uscirà dalla classe secondo un ordine stabilito dalle insegnanti munito di mascherina e rispettando le distanze di sicurezza) ;l'addetta entrerà in classe solo per la distribuzione dell'acqua e la consegna della frutta. Per le operazioni di distribuzione del vitto occorrono n° 2 carrelli su cui posizionare i contenitori porta vivande, per tale motivo il corridoio deve essere libero per non ostacolare il lavoro del personale mensa 	Utenti e Lavoratori



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>• I bambini con pasti speciali , saranno serviti per primi, è necessaria una stretta collaborazione fra le insegnanti ed il personale le mensa affinché venga indicato con precisione il bambino a cui è diretto il pasto .</p> <p>• Il pane distribuito con il vassoio</p> <p>• Formaggio parmigiano, distribuito dalle insegnanti mediante dispenser – n.1 formaggiera per classe - agli alunni che ne fanno richiesta (concordato con la dirigente scolastica)</p> <p>• Acqua in brocche igienizzate “servita dal personale mensa”</p> <p>Terminato il pasto, i bambini provvederanno a depositare i vassoi negli appositi carrelli posizionati al di fuori della classe .</p> <p>Orario inizio servizio 12,35 , ogni 10 minuti verrà servita una classe secondo il seguente ordine:</p> <p>ore 12.35 cl 1^a ore 12.45 cl 4^a ore 12.55 cl 2^a ore 13.05 cl 3^a ore 13.15 cl 5^a</p> <p>INFANZIA MONTALTO: </p> <p>N° 44 alunni + n° 3 insegnanti Doppio turno ore 11.45 ore 12.50 Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto e dopo il pasto ad opera del personale mensa • apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa • l'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici • Pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto) • frutta (lavata e sminuzzata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa • Acqua in brocche igienizzate, servita dalle insegnanti (le brocche devono essere posizionate al tavolo delle insegnanti) <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>E' necessario il massimo rispetto degli orari e la collaborazione con il personale scolastico per permettere alle operatrici mensa di procedere con le operazioni di organizzazione del locali refettorio</p>	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
Amministrative	<ul style="list-style-type: none">• Formazione agli addetti;• Partecipazione degli utenti e dei lavoratori alla valutazione e gestione del rischio con la costituzione di un comitato• Individuazione di un supervisore;• Riporto delle situazioni particolari ai responsabili• Garanzia di sostituzione del personale impiegato al fine di garantire la continuità operativa anche in caso di positivo nell'ambito del gruppo operativo• Documentazione delle azioni di verifica e controllo Attraverso i seguenti registri: <ul style="list-style-type: none">- Sanificazione- Presenze- Eventi particolari e significativi	Lavoratori
Gestione del danno	Gestione del caso positivo secondo le linee guida dell'ISS e dell'autorità sanitaria locale	Tutti



Misure specifiche di controllo, gestione del rischio e sua tendenziale riduzione

COMUNE DI LATERINA PERGINE VALDARNO – IST COMPRENSIVO MOCHI

Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
Eliminazione del pericolo o sostituzione con processi meno pericolosi	Impossibile	Tutti
Riduzione del pericolo con misure comportamentali	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere a terra durante l'attesa il distanziamento minimo di un ml • Evitare abbracci, darsi la mano e altre forme di effusione • Curare particolarmente l'igiene delle mani • Rispettare le norme che vengono richieste • Avere comportamenti fuori dall'ambito scolastico / lavorativo che abbiano gli stessi standard comportamentali richiesti in questo contesto 	Tutti
Tecnico organizzative	<p>INFANZIA PONTICINO:</p> <p>N° 2 sezioni : A) n° 19 alunni , B n° 17 alunni + n° 3 insegnanti ambiente spazioso che permette la divisione in " isole"</p> <p>La modalità di distribuzione non cambia rispetto alla fase pre Covid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima e dopo il pasto ad opera del personale mensa • apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa • l'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici • il pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto) • la frutta (lavata e sminuzzata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa <p>Acqua in brocche igienizzate, servita dalle insegnanti (le brocche devono essere posizionate sul tavolo delle insegnanti)</p> <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>ORARIO: inizio pasto ore 12.00</p> <p>E' necessario il massimo rispetto degli orari e la collaborazione con il personale scolastico per permettere alle operatrici mensa di procedere con le operazioni di organizzazione del locali refettorio</p>	Utenti e Lavoratori



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>PRIMARIA PONTICINO:</p> <p>N° 83 bambini + n° 5 insegnanti Didattica a moduli con un solo rientro a settimana (giovedì) Rispetto alla fase pre-Covid, si modifica la modalità di distribuzione . La classe 1^D (24 alunni) + situata al piano terra mangerà in classe con vassoio multiscoparti, Turno unico con inizio distribuzione alle ore 12.00</p> <p>Servizio in classe</p> <ul style="list-style-type: none"> •Pulizia ed igienizzazione del banco prima e dopo il pasto è di competenza del personale scolastico in collaborazione con le insegnanti e la classe •preparazione dei vassoio a scomparti nella cucinetta del refettorio, trasporto degli stessi con apposito carrello chiuso su tre lati, il personale addetto alla distribuzione consegnerà il vassoio ai bambini ; è necessaria la collaborazione dell'insegnante per indicare i bambini con pasti speciali speciali che verranno serviti per primi •Il pane e frutta distribuiti con il vassoio •Acqua in brocche igienizzate servita dal personale mensa <p>Al termine del pasto i bambini provvederanno a depositare i vassoi negli appositi carrelli posizionati al di fuori della classe .</p> <p>Completato il servizio in classe si procede al servizio in mensa dove accederanno gli alunni delle classi poste al primo piano; l'accesso delle classi è differenziato di 5' l'una dall'altra per evitare gli assembramenti. E' necessario il massimo rispetto degli orari e la collaborazione con il personale scolastico per permettere alle operatrici mensa di procedere con le operazioni di organizzazione del locali refettorio</p> <p>REFETTORIO</p> <p>TURNO n° 1 ore 12,15 Refettorio n° 1 (grande) cl, 4^ D (19 alunni) + 1</p> <p>Refettorio n° 2 cl. 2^D (11 alunni) + 1</p> <p>TURNO n° 2 ore 13,15 Refettorio n° 1 (grande) • cl, 5^ D (18 alunni) + 1</p> <p>Refettorio n° 2 cl. 3^D (11 alunni) + 1</p> <p>Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima e dopo il pasto ad opera del personale mensa</p> <ul style="list-style-type: none"> • apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in 	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa</p> <ul style="list-style-type: none">• l'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici• il primo piatto verrà servito con modalità self service , i ragazzi passano davanti al carrello dove viene consegnato il piatto dopo di che vanno a sedersi nel posto assegnato, seguendo il percorso indicato da apposita segnaletica sul pavimento• il 2° Piatto verrà distribuito dalle operatrici• Pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita dalle operatrici mensa <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>INFANZIA LATERINA:</p> <p>N° 33 alunni + 2 insegnanti</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima e dopo il pasto del pasto ad opera del personale mensa• apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa• l'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici• Pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• frutta (lavata, spezzettata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita dalle insegnanti (le brocche devono essere posizionate sul tavolo delle insegnanti) <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>ORARIO: inizio servizio ore 12.00</p> <p>E' necessario il massimo rispetto degli orari e la collaborazione con il personale scolastico per permettere alle operatrici mensa di procedere con le operazioni di organizzazione del locali refettorio</p>	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>PRIMARIA LATERINA:</p> <p>N° 84 bambini + 7 insegnanti Didattica a tempo pieno Rispetto alla fase pre-Covid, si modifica la modalità di distribuzione . E' necessario il massimo rispetto degli orari e la collaborazione con il personale scolastico per permettere alle operatrici mensa di procedere con le operazioni di organizzazione del locali refettorio</p> <p>Servizio in refettorio Refettorio n° 1 (corridoio) + refettorio n° 2 (ex laboratorio) n° 2 bambini a tavolo</p> <p>Turno n° 1 ore 12,00 cl 1^ C (12 alunni) + 1, e cl 2^ C (17 alunni) + 1</p> <p>Turno n° 2 ore 13.00 cl. 3^ C (21 alunni) + 1+1 e cl 5^ c (15 alunni) + 1+1</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima e dopo il pasto ad opera del personale mensa• apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa• l'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici• il primo piatto verrà servito con modalità self service , i ragazzi passano davanti al carrello dove viene consegnato il piatto dopo di che vanno a sedersi nel posto assegnato, seguendo il percorso indicato da apposita segnaletica sul pavimento.• il 2° Piatto verrà distribuito dalle operatrici• Pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita dal personale addetto alla mensa <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>Servizio in classe Terminato il 1° turno in refettorio si procede con il servizio in classe ORE 12.30 La classe 4^ mangerà in classe con l'uso dei vassoi multiscampo, servita subito dopo il 1° turno</p> <ul style="list-style-type: none">• Pulizia ed igienizzazione del banco prima e dopo il pasto è di	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>competenza del personale scolastico in collaborazione con le insegnanti e la classe</p> <ul style="list-style-type: none">• preparazione dei vassoio a scomparti nella cucinetta del refettorio, trasporto degli stessi con apposito carrello chiuso su tre lati, il personale addetto alla distribuzione consegnerà il vassoio ai bambini ; è necessaria la collaborazione dell'insegnante per indicare i bambini con pasti speciali speciale che verranno serviti per primi• Il pane e frutta distribuiti con il vassoio• acqua in brocche igienizzate " servita dal personale mensa" <p>Al termine del pasto, i bambini provvederanno a depositare i vassoi negli appositi carrelli posizionati al di fuori della classe .</p>	
Amministrative	<ul style="list-style-type: none">• Formazione agli addetti;• Partecipazione degli utenti e dei lavoratori alla valutazione e gestione del rischio con la costituzione di un comitato• Individuazione di un supervisore;• Riporto delle situazioni particolari ai responsabili• Garanzia di sostituzione del personale impiegato al fine di garantire la continuità operativa anche in caso di positivo nell'ambito del gruppo operativo• Documentazione delle azioni di verifica e controllo <p>Attraverso i seguenti registri:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sanificazione- Presenze- Eventi particolari e significativi	Lavoratori
Gestione del danno	Gestione del caso positivo secondo le linee guida dell'ISS e dell'autorità sanitaria locale	Tutti