



Misure specifiche di controllo, gestione del rischio e sua tendenziale riduzione
COMUNE DI MONTEVARCHI – IST COMPRENSIVO PETRARCA

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 ISIDORO DEL LUNGO:</p> <p>N° 70 bambini + 6 insegnanti, suddivisi in più sezioni-isole</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione</p> <p>Servizio in refettorio</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto a carico del personale scolastico• apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, impiattamento e servizio al tavolo, ritiro stoviglie sporche e riordino tavoli dopo il pasto di a carico del personale mensa• il pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• la frutta (lavata e sminuzzata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita dalle insegnanti <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>ORARIO: accesso operatrice per l'organizzazione del pranzo ore 11.30, 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 dei locali refettorio</p>	Utenti e Lavoratori



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta																																						
	<p>PRIMARIA ISIDORO DEL LUNGO:</p> <p>Refettorio situato presso i locali della scuola secondaria di 1° grado “F. Petrarca”.</p> <p>Attività didattica di tempo pieno e moduli.</p> <p>Refettorio n° 1</p> <p>Totale posti in refettorio n° 35 + 2 docenti;</p> <p>Refettorio n° 2</p> <p>Totale posti in refettorio n° 43 + 2 docenti;</p> <table><tr><th rowspan="3">GIORNI</th><th>REFETTORIO N° 1</th><th>REFETTORIO N° 2</th><th>REFETTORIO N° 1</th><th>REFETTORIO N° 2</th></tr><tr><th colspan="2">Turno 1- ore 12.15</th><th colspan="2">Turno - ore 13.15</th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><td>LUNEDI'</td><td>1A - 2A</td><td>4A</td><td>3B</td><td>3A - 5A</td></tr><tr><td>MARTEDI'</td><td>1A - 1B</td><td>2A - 2B</td><td>5B</td><td>3A - 5A</td></tr><tr><td>MERCOLEDI'</td><td>1A - 2A</td><td>4A</td><td>3B</td><td>3A - 5A</td></tr><tr><td>GIOVEDI'</td><td>1A - 1B</td><td>2A - 2B</td><td>5B</td><td>3A - 5A</td></tr><tr><td>VENERDI'</td><td></td><td>1A - 2A</td><td></td><td>3A - 5A</td></tr></table> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione Servizio in refettorio .</p> <ul style="list-style-type: none">•Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto e dopo il pasto ad opera delle personale mensa•apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile•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• il pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)•frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita dall'operatrice della mensa <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p>	GIORNI	REFETTORIO N° 1	REFETTORIO N° 2	REFETTORIO N° 1	REFETTORIO N° 2	Turno 1- ore 12.15		Turno - ore 13.15						LUNEDI'	1A - 2A	4A	3B	3A - 5A	MARTEDI'	1A - 1B	2A - 2B	5B	3A - 5A	MERCOLEDI'	1A - 2A	4A	3B	3A - 5A	GIOVEDI'	1A - 1B	2A - 2B	5B	3A - 5A	VENERDI'		1A - 2A		3A - 5A	
GIORNI	REFETTORIO N° 1		REFETTORIO N° 2	REFETTORIO N° 1	REFETTORIO N° 2																																			
	Turno 1- ore 12.15		Turno - ore 13.15																																					
LUNEDI'	1A - 2A	4A	3B	3A - 5A																																				
MARTEDI'	1A - 1B	2A - 2B	5B	3A - 5A																																				
MERCOLEDI'	1A - 2A	4A	3B	3A - 5A																																				
GIOVEDI'	1A - 1B	2A - 2B	5B	3A - 5A																																				
VENERDI'		1A - 2A		3A - 5A																																				



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>ORARIO: Doppio turno ; turno n° 1 ore 12.15 turno n° 2 ore 13.15 Accesso delle classi ai locali refettorio ad orari differenziati di circa 5 ' l'uno dall'altro E' necessario il massimo rispetto degli orari sia negli orari d'ingresso che di uscita dal refettorio ,per permettere le operazioni di riorganizzazione degli ambienti per il 2° turno.</p> <p>MEDIA PETRARCA:</p> <p>Turno n° 1 Ore 14.00 rientro lunedì e giovedì. Previsti circa 45 alunni + n° 4 docenti. Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione. Servizio a mensa</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, frutta, da parte del personale addetto alla mensa;• 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;• il 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; <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa.</p> <p>INFANZIA PESTELLO:</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione</p> <p><u>Servizio in refettorio</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione, apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, impiattamento e servizio al tavolo, ritiro stoviglie sporche e riordino tavoli prima e dopo il pasto a carico del personale mensa;• Il pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto);• frutta (lavata e sminuzzata) servita al tavolo dall'operatrice della	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>mensa;</p> <ul style="list-style-type: none">• Acqua in brocche igienizzate, servita dalle insegnanti; <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa;</p> <p>ORARIO: Accesso operatrice iper l'organizzazione del pranzo ore 11.30 inizio pasto ore 12:00. È 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 dei locali refettorio.</p> <p>PRIMARIA PESTELLO:</p> <p>Attività didattica tempo pieno e con modulo n° 2 rientri settimanali, Il martedì ed il giovedì. Spazi da destinare a locale mensa:</p> <p>a) REFETTORIO N° 1: refettorio abituale adiacente alla cucinetta + parte del corridoio (spazio destinato alla classe più numerosa - n° 2 bambini per tavolo);</p> <p>REFETTORIO N° 2: aula convertita a mensa;</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione. Servizio a mensa:</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• Il 1° ed il 2° Piatto verranno distribuiti dalle operatrici;• Pane 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 mensa. <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa.</p> <p>ORARIO: Doppio turno; turno n° 1 ore 12.15 turno n° 2 ore 13.15. Accesso delle classi ai locali refettorio ad orari differenziati di circa 5' l'uno dall'altro. E' necessario il massimo rispetto degli orari sia</p>	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta																													
	<p>negli orari d'ingresso che di uscita dal refettorio ,per permettere le operazioni di riorganizzazione degli ambienti per il 2° turno</p> <table><tr><th rowspan="2">GIORNI</th><th colspan="2">TURNO n° 1 ore 12.00</th><th colspan="2">TURNO n° 2 ore 13.00</th></tr><tr><th>REFETTORIO 1</th><th>REFETTORIO 2</th><th>REFETTORIO 1</th><th>REFETTORIO 2</th></tr><tr><td>LUNEDI'</td><td>1B</td><td>1A</td><td>5A</td><td>\</td></tr><tr><td>MARTEDI'</td><td>3A</td><td>4A</td><td>2A</td><td>4B</td></tr><tr><td>MERCOLEDI'</td><td>1B</td><td>1A</td><td>5A</td><td>\ \</td></tr><tr><td>GIOVEDI'</td><td>2A</td><td>4B</td><td>3A</td><td>4A</td></tr></table> <p>INFANZIA RENDOLA:</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione.</p> <p><u>Servizio in refettorio</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione, apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, impiattamento e servizio al tavolo, ritiro stoviglie sporche e riordino tavoli prima e dopo il pasto a carico del personale mensa;• 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 sul tavolo delle insegnanti) <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa;</p>	GIORNI	TURNO n° 1 ore 12.00		TURNO n° 2 ore 13.00		REFETTORIO 1	REFETTORIO 2	REFETTORIO 1	REFETTORIO 2	LUNEDI'	1B	1A	5A	\	MARTEDI'	3A	4A	2A	4B	MERCOLEDI'	1B	1A	5A	\ \	GIOVEDI'	2A	4B	3A	4A	
GIORNI	TURNO n° 1 ore 12.00		TURNO n° 2 ore 13.00																												
	REFETTORIO 1	REFETTORIO 2	REFETTORIO 1	REFETTORIO 2																											
LUNEDI'	1B	1A	5A	\																											
MARTEDI'	3A	4A	2A	4B																											
MERCOLEDI'	1B	1A	5A	\ \																											
GIOVEDI'	2A	4B	3A	4A																											



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>ORARIO: accesso operatrice per l'organizzazione del pranzo ore 11.30, inizio pasto ore 12:00. È 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 dei locali refettorio.</p> <p>PRIMARIA MERCATALE:</p> <p>Attività didattica tempo pieno. Rispetto alla fase pre-Covid, si modifica la modalità di distribuzione. Servizio in mensa per gli alunni delle classi poste al primo piano: <u>Turno n° 1 ore 12.00</u> classe 2^a (24 alunni) + una maestra , (n° 2 bambini a tavolo) <u>Turno n° 2 ore 13.00</u> classe 3^a (20 alunni) + una maestra , (n° 2 bambini a tavolo) E' necessario il massimo rispetto degli orari . Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione .</p> <p>Servizio in refettorio</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto ad opera del personale mensa• apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, frutta, da parte del personale addetto alla mensa• 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 distribuito dalle operatrici• Pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• Parmigiano reggiano distribuito dalle insegnanti• frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa• Acqua in brocche igienizzate, servita da operatrice <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa. Completato il servizio del primo turno in refettorio si procede con il Servizio in classe</p>	




Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>Le classi situate al piano terra : 1^a (15 alunni), 4^a (19 alunni) e la 5^a (23 alunni) mangeranno in classe in turno unico con inizio distribuzione alle ore 12.20.</p> <p>Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto ad opera dei bambini con l'aiuto del personale scolastico</p> <ul style="list-style-type: none">• preparazione dei vassoio a scomparti nella cucinetta del refettorio, distribuzione degli stessi ai bambini che seguiranno un percorso tracciato e con direzione obbligate di ingresso ed uscita dalla classi; 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• parmigiano grattugiato distribuito dalle insegnanti• 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, guidati dall'insegnante per evitare gli assembramenti.</p> <p>Completato il servizio in classe si procede con il riordino del refettorio e il servizio del secondo turno alle ore 13.00</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



Misure specifiche di controllo, gestione del rischio e sua tendenziale riduzione
COMUNE DI MONTEVARCHI – IST COMPRENSIVO MAGIOTTI

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 STACCIA BURATTA: ♥</p> <p>Servizio in classe.</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid non cambia la modalità di distribuzione</p> <ul style="list-style-type: none">•stoviglie: piatti in porcellana o policarbonato, bicchieri in vetro o policarbonato, posate in acciaio•Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto a carico del personale scolastico,•Apparecchiatura, ritiro stoviglie sporche e riordino tavoli dopo il pasto a cura del personale mensa.•L'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici•Il pane è distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)•frutta (lavata e sminuzzata) servita dall'operatrice direttamente al tavolo•Acqua in brocche igienizzate, servita dalle maestre <p>Le stoviglie utilizzate verranno posizionate al centro del tavolo e ritirate dal personale mensa al termine del servizio</p> <p>ORARIO: accesso operatrice per l'organizzazione del pranzo ore 11.30, inizio pasto ore 12.00. È 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 dei locali refettorio.</p>	Utenti e Lavoratori



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta																												
	<p>PRIMARIA DON MILANI: </p> <p>N° 360 alunni (circa 180 bambini a refettorio su due turni) n° 2 bambini a tavolo</p> <p>Attività didattica: tempo pieno e moduli</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione Servizio a mensa</p> <p>Preparazione , igienizzazione dei tavoli prima del pranzo di competenza del personale mensa</p> <p>E' necessario il massimo rispetto degli orari sia negli orari d'ingresso che di uscita dal refettorio ,per permettere le operazioni di riorganizzazione degli ambienti per il 2° turno.</p> <p>•riempimento locali mensa secondo un percorso ben preciso indicato da apposita segnaletica</p> <p>•Self service; i ragazzi troveranno i vassoi già completi di tovaglietta e tovagliolo monouso, bicchieri in polycarbonato, posate in acciaio, frutta e pane .</p> <p>•Acqua in brocche igienizzate , servita da operatrice</p> <p>•A fine pasto i vassoi (self service)saranno riposti in appositi carrelli ; sarà l'insegnante che guiderà i bambini al deposito vassoi evitando di creare un affollamento.</p> <p>Accesso delle classi al refettorio a partire dalle ore 12.00 (1°turno) e dalle ore 13.00 (2° turno) le classi dovranno recarsi al refettorio distanziate di 5' l'una dall'altra</p> <table><tr><th colspan="4">1° TURNO</th></tr><tr><th colspan="2">CORRIDOIO 1- REFETTORIO 1</th><th colspan="2">CORRIDOIO 2- REFETTORIO 2</th></tr><tr><th>ORA</th><th>CLASSE</th><th>ORA</th><th>CLASSE</th></tr><tr><td>12.00</td><td>3A</td><td>12.00</td><td>1C</td></tr><tr><td>12,05</td><td>2A</td><td>12,05</td><td>1B</td></tr><tr><td>12,10</td><td>2B</td><td>12,10</td><td>1A</td></tr><tr><td>12,15</td><td>2C</td><td>12,15</td><td>3B</td></tr></table>	1° TURNO				CORRIDOIO 1- REFETTORIO 1		CORRIDOIO 2- REFETTORIO 2		ORA	CLASSE	ORA	CLASSE	12.00	3A	12.00	1C	12,05	2A	12,05	1B	12,10	2B	12,10	1A	12,15	2C	12,15	3B	
1° TURNO																														
CORRIDOIO 1- REFETTORIO 1		CORRIDOIO 2- REFETTORIO 2																												
ORA	CLASSE	ORA	CLASSE																											
12.00	3A	12.00	1C																											
12,05	2A	12,05	1B																											
12,10	2B	12,10	1A																											
12,15	2C	12,15	3B																											



Categoria di misura	Misura				Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	2° TURNO				
	CORRIDOIO 1- REFETTORIO 1		CORRIDOIO 2- REFETTORIO 2		
	ORA	CLASSE	ORA	CLASSE	
	13,00	4A	13,00	5A	
	13,05	5C	13,05	5B	
	13,10	4A GIGLIO	13,10	4B	
	13,15	4B GIGLIO	13,15	4C	
	INFANZIA GIGLIO:				
	Servizio mensa in classe. Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione Servizio in aula				
	<ul style="list-style-type: none">•stoviglie: piatti in porcellana o policarbonato, bicchieri in vetro o policarbonato , posate in acciaio•Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto a carico del personale scolastico,•Apparecchiatura , ritiro stoviglie sporche e riordino tavoli dopo il pasto personale mensa•L'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici•Il pane verrà distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)•frutta (lavata e sminuzzata) servita dall'operatrice direttamente al tavolo•Acqua in brocche igienizzate, servita dalle maestre Le stoviglie utilizzate verranno posizionate al centro del tavolo e ritirate dal personale mensa al termine del servizio				
<ul style="list-style-type: none">•frutta (lavata e sminuzzata) servita dall'operatrice direttamente al tavolo;					



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p>Le stoviglie utilizzate verranno posizionate al centro del tavolo e ritirate dal personale mensa al termine del servizio.</p> <p>ORARIO: accesso operatrice per l'organizzazione del pranzo ore 11.30, inizio pasto ore 12.00 . 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 dei locali refettorio.</p> <p>PRIMARIA GIGLIO:</p> <p>Capienza refettorio: n. sedute 68.</p> <p>Didattica: classi a tempo pieno e moduli con rientro il lunedì e mercoledì.</p> <p>Servizio in refettorio, su 2 turni.</p> <p>Lunedì (TP+Mod)</p> <p>1° TURNO classi 1A N.19+1B N.21+3B N.20+4 INS. (DISABILE 3B) = 64</p> <p>2° TURNO classi 3A N.19 +3C N.19 +5B N.22+4 INS (DISABILE 5B) = 64</p> <p>Martedì (TP+Mod)</p> <p>1° TURNO classi 1B N.21+3B N.20+2A N.23 +4 INS.(DISABILE 3B) = 68</p> <p>2° TURNO classi 3C N.19 +5B N.22 +5A N.20+4 INS (DISABILE 5B) = 65</p> <p>Mercoledì (TP+Mod)</p> <p>1° TURNO classi 1A N.19+1B N.21+3B N.20+4 INS. (DISABILE 3B) = 64</p> <p>2° TURNO classi 3C N. 19 +5B N.22 +4 INS (DISABILE 5B) = 45</p> <p>Giovedì (TP+Mod)</p> <p>1° TURNO classi 1B N.21+3B N.20+2A N.23 +4 INS (DISABILE 3B) = 68</p> <p>2° TURNO classi 3C N.19 +5B N.22 +3A N.19+4 INS (DISABILE 5B) = 64</p> <p>Venerdì (TP+Mod)</p> <p>1° TURNO classi 1B N.21+3B N.20+3 INS. (DISABILE 3B) = 44</p> <p>2° TURNO classi 3C N.19+5B N.22 +5A N.20+4 INS (DISABILE 5B) = 65</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione.</p> <ul style="list-style-type: none">•Preparazione , igienizzazione dei tavoli prima del pranzo di competenza del personale mensa•apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, frutta, da parte del personale addetto alla mensa•L'impiattamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<ul style="list-style-type: none">• Pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)• frutta (lavata) posizionata dall'operatrice direttamente al tavolo• Acqua in brocche igienizzate, servita dal personale mensa. <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>ORARIO: Inizio distribuzione pasti ore 12.00 1° Turno e ore 13.00 2° turno; accesso delle classi ai locali refettorio ad orari differenziati di circa 5' l'uno dall'altro</p> <p>E' necessario il massimo rispetto degli orari sia negli orari d'ingresso che di uscita dal refettorio ,per permettere le operazioni di riorganizzazione degli ambienti per il 2° turno.</p> <p>MEDIA GIGLIO: </p> <p>1C TEMPO PROLUNGATO</p> <p>Rispetto alla fase pre-Covid, non cambia la modalità di distribuzione Servizio a mensa (refettorio della primaria)</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparazione ed igienizzazione dei tavoli prima del pasto ad opera del personale scolastico, dopo il pasto ad opera del personale mensa.• apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, frutta, 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) posizionata dall'operatrice direttamente al tavolo;• Acqua in brocche igienizzate, servita dal personale mensa; <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa;</p> <p>ORARIO: turno 1° ore 14.00 presso i locali della primaria; È necessario il massimo rispetto degli orari.</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;	Lavoratori



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<ul style="list-style-type: none">• Documentazione delle azioni di verifica e controllo; Attraverso i seguenti registri:<ul style="list-style-type: none">- Sanificazione- Presenze- Eventi particolari e significativi	
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 MONTEVARCHI – 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 LEVANELLA:</p> <p>N° 2 sezioni : A n° 20 alunni , B n° 19 alunni + n° 6 insegnanti ambiente spazioso che permette la divisione in " isole"</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 ,apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa• l'impiazzamento e servizio al tavolo è svolto dalle sporzionatrici• il pane 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>INIZIO SERVIZIO ore 12.30</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

3



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta												
	<p>INFANZIA LEVANE:</p> <p>N° 96 alunni + n° 8 insegnanti (n° 4 sezioni)</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 nel refettorio 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 <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 11.45 ; le sezioni dovranno accedere ai locali mensa ad orari distanziati di 5' l'una dall'altra .</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> <p>PRIMARIA LEVANE:</p> <p>Locali mensa tavoli con 2 sedute, Attività didattica Tempo pieno per la sez. B Moduli per la sez A</p> <table><tr><td colspan="2">REFETTORIO 1</td></tr><tr><td>TURNO 1 cl. 2^ B (26 alunni) + 1</td><td>TURNO 2 cl 3^ B (23 alunni) + 1</td></tr><tr><td colspan="2">REFETTORIO 2</td></tr><tr><td>TURNO 1 cl. 1^ B (22 alunni) + 1</td><td>TURNO 2 cl 5^ B (24 alunni) + 1</td></tr><tr><td colspan="2">REFETTORIO 3</td></tr><tr><td>TURNO 1 vuoto</td><td>TURNO 2 cl 4^ F (16 alunni) + 1+1</td></tr></table>	REFETTORIO 1		TURNO 1 cl. 2^ B (26 alunni) + 1	TURNO 2 cl 3^ B (23 alunni) + 1	REFETTORIO 2		TURNO 1 cl. 1^ B (22 alunni) + 1	TURNO 2 cl 5^ B (24 alunni) + 1	REFETTORIO 3		TURNO 1 vuoto	TURNO 2 cl 4^ F (16 alunni) + 1+1	
REFETTORIO 1														
TURNO 1 cl. 2^ B (26 alunni) + 1	TURNO 2 cl 3^ B (23 alunni) + 1													
REFETTORIO 2														
TURNO 1 cl. 1^ B (22 alunni) + 1	TURNO 2 cl 5^ B (24 alunni) + 1													
REFETTORIO 3														
TURNO 1 vuoto	TURNO 2 cl 4^ F (16 alunni) + 1+1													



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<p style="text-align: center;">REFETTORIO 4</p> <p>TURNO 1 vuoto</p> <p style="text-align: right;">TURNO 2 LUNEDI cl 2^A (23 alunni) + 1 MARTEDI cl 4^A (21 alunni) + 1 MERCOLEDI' 5^A (21 alunni) +1 GIOVEDI cl 3^A (17 alunni) + 1</p> <p style="text-align: center;">REFETTORIO 5</p> <p>TURNO 1 cl 1^E (24 alunni) + 1+1</p> <p style="text-align: right;">TURNO 2 cl 4^ B (18 alunni) + 1</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 ad opera delle personale mensa•apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, da parte del personale addetto alla mensa•il 1° ed il 2° Piatto distribuito dalle operatrici•il pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)•la frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa <p>Acqua in brocche igienizzate, servita</p> <p>I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa</p> <p>ORARIO: Doppio turno ; turno/n° 1 ore 12.00 turno n° 2 ore 13.00</p> <p>Accesso delle classi ai locali refettorio ad orari differenziati di circa 5 ' l'uno dall'altro, secondo il seguente ordine d'ingresso :</p> <p>Turno n° 1 ore 12.00 1E,1B,2B;</p> <p>Turno n° 2 ore 13.00 4B,4F,5B,3B , più le classi a modulo</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> <p>MEDIA LEVANE: • N° 31 alunni + n° 5 docenti</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 del pasto ad opera delle personale mensa•apparecchiatura con tovaglietta e tovagliolo monouso, posate in acciaio, bicchiere in materiale lavabile, frutta, da parte del personale addetto alla mensa	



Categoria di misura	Misura	Gruppo omogeneo a cui è rivolta
	<ul style="list-style-type: none">•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 distribuito dalle operatrici•il pane distribuito con la seconda portata (posizionato direttamente sul piatto)•la frutta (lavata) servita al tavolo dall'operatrice della mensa Acqua in brocche igienizzate, servita dalle addette mensa. I piatti utilizzati verranno posizionati al centro del tavolo e ritirati a fine servizio dal personale mensa ORARIO: 13,45 rientro lunedì e venerdì , unico turno Accesso delle classi ai locali refettorio ad orari differenziati di circa 5 ' l'uno dall'altro.	
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