

PROCEDURE PER LA SOMMINISTRAZIONE DELLA MERENDA E DEL PRANZO A SCUOLA

Piccola premessa:

non ci sono evidenze scientifiche di trasmissione del virus Sars-CoV-2 attraverso gli alimenti.

Fasi da seguire prima del consumo della merenda e del pranzo

1. areare i locali (in particolar modo prima e dopo il pranzo) avendo cura di evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
2. Anche se non obbligatorio, è consigliabile sanificare il tavolo prima e dopo il pasto (con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,1% o soluzione alcolica al 75% e carta monouso); allo stesso modo può essere pulita la superficie della borraccia.
3. lavare le mani prima e dopo il pasto (sia bambini, sia insegnanti);
4. appoggiare sul tavolo tovaglette preferibilmente monouso, in modo che gli alimenti non appoggino direttamente sulla superficie del tavolo.
5. dove previsto l'uso della mascherina, toglierla solo quando si è prossimi a mangiare.

Chi pulisce il banco?

Per le classi che mangiano in aula, è possibile fare pulire il banco ai bambini, non è necessario che si mettano i guanti la soluzione consigliata per la sanificazione (ipoclorito di sodio 0,1%) non è irritante per le mani dei bambini. Tale modalità per i bambini ha un impatto educativo notevole!



Quesiti sulla merenda

I bambini possono portare la merenda a scuola?

Sì, la merenda dovrà essere ad uso esclusivo del bambino e facilmente identificabile come appartenente allo stesso (si consiglia l'utilizzo del porta-merenda). Pertanto è necessario sensibilizzare i bambini a non «scambiarsi le merende», abitudine diffusa in passato.

Come merenda è «più sicuro» che i bimbi portino a scuola merende confezionate monoporzione?

Non c'è alcuna differenza, dal punto di vista della sicurezza per evitare il contagio, fra merendine «confezionate» e altri tipi di spuntini. Anche in tempi di Covid quindi i prodotti confezionati dell'industria andrebbero limitati, mentre sarebbe opportuno prediligere frutta e verdura fresca di stagione. È possibile consumare la frutta con la buccia, se questa è edibile.

Volendo la frutta fresca può essere alternata, ogni tanto, con le cosiddette «merende di una volta» (pane e olio, pane e marmellata, pane e cioccolato, pane e pomodoro), variando il più possibile le scelte!

Sarebbe meglio che i bambini portino le bottigliette d'acqua al posto delle borracce?

Non c'è alcuna differenza, dal punto di vista della sicurezza per evitare il contagio, fra l'uso della borraccia e quello della bottiglietta, l'importante è che né l'una né l'altra vengano scambiate fra i bambini. Per una questione di impatto ambientale si consiglia di favorire l'utilizzo di borracce personali, è anche più facile renderle identificabili in modo da evitare che vengano scambiate tra i bambini.

Nel caso in cui l'acqua terminasse è ovviamente possibile riempirle con acqua di rete.

Quesiti sul pranzo

Per garantire la sicurezza igienica è opportuno che le stoviglie/posate siano usa e getta?

No, appare ragionevole, ove possibile, mantenere alcuni aspetti qualitativi del servizio preesistente. Nel caso di utilizzo di stoviglie riutilizzabili, il gestore deve garantire che le stoviglie siano lavate in lavastoviglie e deve formare il personale che raccoglie le stoviglie utilizzate sulle modalità per una raccolta sicura.

In alternativa è consigliato l'utilizzo di piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso, possibilmente compostabili.

L'unico modo per garantire la sicurezza del pasto è servirlo in monoporzione termosigillato?

No, il termosigillato può essere un'opzione ma non vincolante, le procedure igieniche che vengono seguite (regole di igiene personale, sia per l'igiene degli alimenti sia per la prevenzione della Covid-19) per il confezionamento del pasto termosigillato e per invece il pasto sporzionato presso il refettorio o le aule sono le medesime!

Per le feste di compleanno?

È vietato portare da casa alimenti da condividere in gruppo (es. torte, snack salati, ecc.)

Le classi mangeranno in refettorio o in classe?

Sono possibili entrambe le opzioni.

Pasto in refettorio

Per garantire il corretto distanziamento è opportuno garantire un'ideale turnazione delle classi oppure la ricerca di spazi alternativi purché presentino caratteristiche ragionevolmente adatte al consumo dei pasti.

È possibile, specialmente nelle fasce di età superiori a 6 anni, la distribuzione a self-service con sporzionamento effettuato da operatori dotati di mascherine, mantenendo la distanza di 1 metro fra le persone in coda, che devono indossare la mascherina là dove previsto.

Pasto in classe

Lo sporzionamento del pasto avverrà da parte degli addetti in aree appositamente identificate, idonee e attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica o in corridoio (evitando affollamenti) con modalità che consentano il rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienicosanitarie.

