

## **Refezione scolastica**

### **Prime indicazioni pratiche riguardanti il servizio**

Il momento del pasto a scuola è sempre stato considerato in questi ultimi anno come un momento formativo e di crescita sia per quanto concerne le relazioni interpersonali che per la maturazione individuale con l'affinamento dei gusti e la sfida con sé stessi (provare cibi nuovi, superare il disgusto) rielaborando in modalità critica le proprie convinzioni e superando i preconcetti distinguendosi a volte dal "gruppo" dei pari ed acquisendo una propria "collocazione" nel contesto scolastico.

**Tutto questo deve necessariamente essere notevolmente ridimensionato a seguito della prevalente esigenza di tutela della salute**, esigenza, questa, messa, come ovvio, al centro di tutte le indicazioni a seguito dell'epidemia Covid-19.

In questo breve documento, rivolto alle istituzioni competenti e a quelle a vario titolo **coinvolte nella erogazione del servizio di ristorazione scolastica** quali i **Comuni, l'Istituzione scolastica e l'Azienda di ristorazione** (se presente), si sono analizzate le principali modalità di somministrazione del pasto evidenziando le criticità ed ipotizzando delle soluzioni che dal punto di vista della sicurezza alimentare e nutrizionale, ambito di competenza di questo Servizio, possono essere adottate.

Resta inteso che tali indicazioni sono puramente contributi di tipo tecnico, per nulla vincolanti e subordinate alle indicazioni che saranno emanate dagli organi istituzionali competenti quali il Ministero della Salute, il Ministero dell'Istruzione, la Regione e l'Ufficio Scolastico Territoriale.

Qualche cenno sulla refezione scolastica si trova nelle linee guida MIUR del **26/6/20 e nel documento del comitato tecnico scientifico.**

**Il momento del pasto può rappresentare una condizione di rischio sanitario in quanto:**

1. la trasmissione virale avviene per droplet e per contatto sia con modalità diretta tra persone, sia con modalità indiretta tramite il contatto con superfici ed oggetti contaminati;
2. il momento del pasto può rappresentare una condizione di rischio sanitario per la simultanea presenza di molte persone - prive di dispositivi di protezione, stante il consumo del pasto - in spazi chiusi e affollati, in

contesti di contatto ravvicinato e in permanenza prolungata, e per la ripetuta e ravvicinata esposizione al viso di mani e oggetti, potenziali veicoli del virus.

Richiamando l'attenzione sul fatto che **NESSUNA EVIDENZA SCIENTIFICA AL MOMENTO INDICA L'ALIMENTO QUALE VEICOLO DI INFEZIONE**, ci si soffermerà invece ad analizzare le criticità delle varie soluzioni che al momento sono maggiormente prese in considerazione per quanto riguarda il pasto a scuola, **lasciando tuttavia ogni decisione finale al Comune**, alla istituzione scolastica, all'Azienda di ristorazione (se presenti) quali soggetti direttamente responsabili della refezione stessa.

**Possono essere identificati i seguenti locali quali luoghi di refezione scolastica in quanto potrebbero essere più facilmente adeguati a fronteggiare il rischio di contagio.**

- 1) refettorio scolastico (stesso plesso)**
- 2) aula didattica**

**I locali già utilizzati per la didattica (esempio aule) sono da ritenersi luoghi strutturalmente idonei per il consumo del pasto, a condizione della attivazione di procedure ad hoc per il servizio di refezione.**

A tal fine, inoltre, è opportuno considerare le maggiori criticità legate alla tematica somministrazione alimenti e Covid:

- a) distanza fisica, pulizia e sanificazione locali**
- b) sicurezza igienico sanitaria del pasto**
- c) interferenza con altre attività**
- d) mantenimento della qualità nutrizionale**
- e) altre criticità**

Per quanto riguarda il distanziamento fisico, gli accessi e la sanificazione e tutte le azioni necessarie per ridurre il rischio di contagio, si rimanda ai documenti predisposti dalle specifiche autorità competenti.

**La tabella qui sotto riportata,riassume per le situazioni più probabili se vi siano o meno criticità ed indica alcuni spunti di miglioramento per l’organizzazione del “momento pasto”:**

Tipologia	Luogo di consumo del pasto	Criticità legate al contrasto epidemia Covid	Criticità legate Igiene degli Alimenti	Criticità legate Qualità Nutrizionale	Criticità Varie	Suggerimenti/Indicazioni per riduzione criticità
a)	<p><b><u>Refettori o ad uso esclusivo su uno o più turni con modalità di somministrazione e self-service su uno e/o più turni</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distanziamento interpersonale</li> <li>• Disinfezione delle superfici e degli oggetti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> <li>• Alunni possono toccare alimenti e stoviglie della linea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> </ul>	<p>Valutazione della situazione epidemiologica, delle caratteristiche del locale (struttura_illuminazione_area_zione_ecc .)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti (<b>vassoio già allestito consegnato all’alunno</b>)</li> <li>• <b>Ove necessario Mascherine e Guanti</b></li> <li>• Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto</li> <li>• <b>Maggior tempo necessario per l’organizzazione del pasto a seguito di movimentazione</b></li> </ul>

						zione di persone e/o cose, e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi)
b)	<p><b>Refettori o ad uso esclusivo o su uno o più turni con modalità di somministrazione e con servizio al tavolo su uno e/o più turni (distribuzione già in singole porzioni o con scodellamento)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distanziamento interpersonale</li> <li>• Disinfezione delle superfici e degli oggetti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> </ul>	<p>Valutazione: delle situazioni al contorno situazione epidemiologica, caratteristiche del locale (struttura_illuminazione_area_zione_ecc.)</p>	<p>zione di persone e/o cose, e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti</li> <li>• Ove necessario Mascherine e Guanti</li> <li>• Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto</li> <li>• <b>Maggior tempo necessario per l'organizzazione del pasto</b> a seguito di movimentazione di persone e/o cose; altre misure igieniche necessarie per la</li> </ul>

						prevenzione dei rischi sanitari
c)	<b><u>Aula didattica con consumo del pasto completo presso il proprio banco</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distanziamento interpersonale (lo stesso della didattica)</li> <li>• Disinfezione delle superfici e degli oggetti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanificazione banco prima e dopo il pasto</li> <li>• Allestimento banco (posate, bicchieri, tovaglietti ecc.)</li> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporto pasti</li> <li>• Mantenimento della temperatura del pasto</li> <li>• tempi di somministrazione</li> </ul>	Valutazione delle situazioni al contorno: situazione epidemiologica, caratteristiche del locale (struttura, illuminazione, area ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ove necessario Mascherine e Guanti</li> <li>• Attenzione alla veicolazione e mantenimento della temperatura del pasto</li> <li>• <b>Riduzione tempo didattica a favore del maggior tempo per l'organizzazione del pasto</b> (movimentazione di persone e/o cose) e altre misure igieniche necessarie per la prevenzione dei rischi</li> </ul>

**Nella modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica si dovranno tenere presente tra gli altri anche i seguenti aspetti:**

- 1. Il distanziamento sociale**
- 2. Potenziale incremento dei rifiuti (plastica)**
- 3. Potenziale riduzione dei tempi della didattica**