



ISTITUTO COMPRENSIVO

"G.GREGORI"

di CARPINETI-CASINA

Scuola Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° Grado  
Via Francesco Crispi, 74 - 42033 CARPINETI (RE)  
Tel. 0522/618418 Fax. 0522/718477



E-mail [REIC826006@istruzione.it](mailto:REIC826006@istruzione.it)

[www.iccarpineticasina.edu.it](http://www.iccarpineticasina.edu.it)

Cod.Fisc. 80016070353

Alle Insegnanti e ai Collaboratori della Scuola dell'Infanzia  
Ai genitori degli alunni della Scuola dell'Infanzia  
Alla DSGA  
Alla ditta Camst  
c.a. [francesca.cosetta@camst.it](mailto:francesca.cosetta@camst.it)

Oggetto: INDICAZIONI OPERATIVE DA TENERE DURANTE IL PRANZO E/O MERENDA

A seguito di confronto con l'azienda stessa avvenuta tra la referente scuole dell'infanzia Insegnante Manuela Tincani e l'azienda Camst si invita il personale scolastico ad attenersi alle seguenti indicazioni:

- È necessario, prima del pranzo e /o merenda, procedere ad un accurato lavaggio delle mani con acqua e sapone o utilizzando soluzione disinfettante . Si rammenta che è obbligatorio indossare mascherina chirurgica e visiera.
- Assicurarsi che anche i bambini abbiano igienizzato accuratamente le mani.
- Mantenere la distanza interpersonale di 1 metro tra i vari addetti (quindi anche tra personale docente ed addette alla somministrazione).
- E' possibile somministrare la frutta del mattino nelle sedi in cui è presente la cuoca. La cuoca provvederà alla preparazione della frutta stessa monoporzionata in contenitori individuali.  
*Nei plessi in cui non è presente la cuoca fin dal mattino (Casette e Paullo) ci si accorderà, se possibile, per una merenda monoporzione (crackers, biscotti, grissini,...).*  
*In queste sedi la frutta del mattino potrebbe essere data a fine pasto ( si attende conferma da responsabile Camst)*
- Non è possibile per i bambini somministrare ai compagni frutta, acqua e alimenti come avveniva in passato, né apparecchiare o sparecchiare.
- E' possibile per i docenti vuotare da caraffa chiusa l'acqua nei bicchieri dei bambini, non sarà possibile tenere una caraffa a disposizione dei bambini su ogni tavolo.
- A tavola verrà servito dal personale della cucina sia il primo che il secondo, il discorso dei "ripassi" è sospeso garantendo da subito la giusta grammatura per evitare molteplici passaggi e contatti tra gli utenti.
- La sparecchiatura finale può essere effettuata anche da personale scolastico ma SOLO in assenza dei bambini in refettorio.
- Anche la merenda sarà preparata già sui tavoli nella giusta quantità in modo da evitare ripassi.
- Per i bimbi che vanno via prima della merenda (per esigenze di trasporto) la cucina provvederà a confezionare merende monoporzionate e racchiuse in sacchetti che i bimbi potranno portare via.

Si ringrazia tutto il personale per la collaborazione.

Dirigente Scolastico

Sara Signorelli

Documento Firmato Digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione Digitale D. Lgs 82/2005 e normativa connessa