



I.I.S. "E. Mattei" – CASTROVILLARI
Liceo Scientifico e Linguistico - "E-Mattei" – I.T.C.G. "Pitagora-Calvosa"



Test center ECDL

Sede Uffici - Viale delle Querce – 87012 Castrovillari (CS) - Cod.Mecc.: CSIS079003 - Cod. Fisc.: 94032120787
Tel. 0981.1989913 - Fax 0981.491864 (Presidenza e Segreteria) - Tel.Sede ITCG "Pitagora-Calvosa" 0981.21889
www.liceomattei.edu.it - csis079003@istruzione.it - csis079003@pec.istruzione.it



REGOLAMENTO PER I SERVIZI DI RISTORO



-AGGIORNAMENTO: OTTOBRE 2020-

REGOLAMENTO dei SERVIZI di RISTORO

Il Consiglio di Istituto, con delibera n° 05 del 06/10/2020,

considerato che:

- l'affidamento del servizio dei punti di ristoro/bar all'interno delle istituzioni scolastiche viene appaltato dal Settore Patrimonio della Provincia di Cosenza e che la durata dei contratti è di competenza della Provincia medesima;

tenuto conto

- della nota inviata dalla Provincia di Cosenza con Prot. n. 31785 del 02 ottobre 2020;

approva

il seguente regolamento dei punti di ristoro presenti nei plessi di via delle Querce e di Corso Calabria.

Art. 1. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

1.1 Il servizio di ristoro consiste nell'erogazione, nei Bar interni collocati nei due plessi dell'IIS "Mattei-Pitagora-Calvosa", di bevande NON ALCOLICHE, panini, focacce, pizze e snacks.

Art. 2. NORME GENERALI

2.1 Utilizzo degli spazi del punto di ristoro-bar

Il punto di ristoro-bar è un servizio interno all'istituto e pertanto la sua attività, subordinata a quella didattica, non deve interferire con essa.

2.2 Obblighi del gestore e del personale coadiuvante

Il gestore e il personale coadiuvante, in possesso di documentazione attestante l'idoneità all'erogazione del servizio di ristoro, dovranno tenere un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo in cui operano; pertanto sono tenuti a:

- indossare l'adeguato abbigliamento da lavoro e il cartellino di riconoscimento;
- curare l'igiene personale;
- essere irreprensibili nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti;
- curare in particolar modo l'espressione del linguaggio con cui ci si rivolge all'utenza;
- evitare di accedere, se non per ragioni di servizio, negli spazi scolastici non strettamente necessari per lo svolgimento del servizio di ristoro;
- mantenere rigorosamente puliti e igienici tutti gli spazi del bar;
- accedere al locale Bar esclusivamente durante l'orario di funzionamento della sede scolastica salvo diversa determinazione del Dirigente Scolastico previa richiesta scritta e motivata.

2.3 Funzionamento dei punti di ristoro

- a) I punti di ristoro resteranno aperti i giorni feriali dall'1 settembre al 30 luglio.
- b) Il servizio sarà aperto dalle ore 7:45 fino alle 14:00, dal lunedì al sabato. In occasione di determinate iniziative/attività, previo accordo con il Dirigente Scolastico, si potrà prolungare l'apertura in orario tardo pomeridiano o serale. Il calendario per tali attività verrà concordato con il Dirigente Scolastico;
- c) il servizio al banco sarà disponibile solo per il personale interno della scuola (rimane precluso l'utilizzo del bar al personale in servizio presso la scuola primaria attualmente ospitata nei locali del plesso ITCG);

- d) La distribuzione di alimenti e bevande seguirà le seguenti disposizioni:
Entro la prima ora è concessa ad ogni classe la possibilità di compilare la lista degli alimenti e delle bevande da acquistare e da consumare durante la ricreazione, che consegneranno al collaboratore scolastico di piano. Alle ore 09:30 gli addetti al bar ritirano le liste consegnando quanto richiesto prima della ricreazione. Successivamente i collaboratori porteranno quanto acquistato alle classi.
- e) Durante i periodi di sospensione delle attività didattiche, il Bar avrà la facoltà di rimanere chiuso. Eventuali integrazioni o variazioni a detto periodo, in accordo con il gestore, potranno essere disposte dall'Istituto in funzione delle proprie esigenze di funzionamento e/o di variazione delle attuali condizioni emergenziali legate all'epidemia da Sars-Cov-2, ed a conseguenti indicazioni delle autorità competenti.

2.4 Organizzazione del servizio

- a) Al bar non possono accedere persone esterne alla scuola.
- b) Il bar non può effettuare servizio di vendita al banco per gli alunni.
- c) Ai docenti non è permesso autorizzare gli alunni a recarsi al bar.
- d) L'utilizzo del bar da parte del personale scolastico avviene nel rispetto della distanza interpersonale di un metro, dell'utilizzo delle mascherine e dell'apposita segnaletica a terra. Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani.
- e) Garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti all'utenza.
- f) Il titolare durante la consegna degli alimenti dovrà indossare tutti i dpi previsti (guanti compresi).

2.5 Organizzazione del locale bar

- a) Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- b) Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio e nelle vicinanze dei servizi igienici, spray o gel sanificante per le mani.
- c) Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.
- d) Il numero massimo di persone alle quali è consentito l'accesso contemporaneo al bar deve garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- e) Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico.
- f) Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- g) Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.

2.6 Comportamenti da seguire per evitare il contagio

- a) Se si hanno sintomi compatibili con il COVID-19, restare a casa.
- b) In attesa di entrare nel locale, mantenere il distanziamento dagli altri utenti di almeno un metro.
- c) Se previsti, rispettare i percorsi obbligati per raggiungere il servizio ristoro.
- d) Al banco, indossare la mascherina e rimuoverla solo al momento della consumazione; utilizzare la mascherina anche quando ci si rivolge al personale.

- e) Utilizzare sempre gli spray o i gel sanificanti per le mani messi a disposizione dagli esercenti e ripeti la sanificazione ogni qual volta possibile.
- f) Se si utilizzano i servizi igienici, lavarsi sempre accuratamente le mani dopo l'uso.
- g) Utilizzare posate, stoviglie, bicchieri, bottiglie monouso.
- h) Permanere nel locale il tempo strettamente necessario per la consumazione o per l'ordinazione/ritiro.

2.7 Confezionamento dei panini e degli alimenti freschi

- a) Il panino fresco o altri alimenti freschi devono essere preincartati in busta chiusa, in modo tale che risultino al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.
- b) Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione dei panini e di altri alimenti freschi, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.
- c) Panini e altri alimenti freschi, preparati giornalmente secondo corrette tecniche di lavorazione, non devono presentare tracce di muffe, odore di rancido, farina cruda, deperimento ecc.

2.8 Utilizzo da parte del personale docente e ATA

L'utilizzo del Bar è consentito al personale in servizio durante le pause dell'attività connessa al proprio orario di lavoro, nel rispetto di quanto previsto dal presente regolamento.

Art. 3. CONTROLLO SUL SERVIZIO

La scuola si riserva di:

- a) verificare il rispetto del presente regolamento;
- b) intervenire in caso di segnalazioni di disservizio riservandosi di chiedere all'ASP competente di effettuare controlli in relazione al rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.