



COMUNE DI SOMMA VESUVIANA  
**Provincia di Napoli**  
[www.comunesommavesuviana.na.it](http://www.comunesommavesuviana.na.it)  
**P.O.5**  
tel: 081/8939211, tel/fax: 081/ 8939201  
email: [damore.monica@sommavesuviana.info](mailto:damore.monica@sommavesuviana.info)

DIREZIONE DIDATTICA STATALE - "I CIRCOLO"-SOMMA VESUVIANA  
Prot. 0000557 del 27/02/2020  
E-24 (Entrata)

**Ai Dirigenti Scolastici**  
**I CIRCOLO DIDATTICO**  
**II CIRCOLO DIDATTICO**  
**III CIRCOLO DIDATTICO**

**Alla R.I.CA. s.r.l**

**E p.c.**  
**Al sig. Sindaco**  
**All'Ass. alla P.I.**

**OGGETTO: COVID 19 - REFEZIONE SCOLASTICA**

Per contrastare la diffusione del virus COVID19 si chiede ad ognuno e per le proprie competenze di assicurare che:

- 1) prima della distribuzione dei pasti i refettori dovranno essere areati ed i tavoli sanificati;
- 2) nelle scuole prive di refettorio si raccomanda di rispettare con scrupolosità le indicazioni prodotte dal C.Ri.P.A.T. e di cui al documento già inviato ad inizio anno -ad ogni modo in allegato-, in special modo per ciò che riguarda l'adozione delle misure di buona prassi igienica e la sanificazione delle aule e dei banchetti.

Ringraziando per la collaborazione, si porgono cordiali saluti

Il Responsabile di P.O.5  
Arch. Monica D'Amore



**C.R.I.P.A.T.**

**CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE**

**PER LA SICUREZZA DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA E DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI**

Al Sindaco del Comune di Somma Vesuviana  
Dr. Salvatore Di Sarno

Prot. N. 78\_CO12 del 05/02/2019

**Oggetto: Requisiti igienico-sanitari per le scuole prive di refettorio.**

In riferimento alla nota c\_i820 - 0002042 del 25/01/2019, si comunica, a parere della scrivente struttura, che nelle scuole prive di refettorio i pasti possono essere consumati all'interno delle aule.

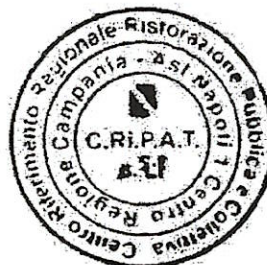
Durante la fase di distribuzione e somministrazione dei pasti, sia che avvenga tramite lo scodellamento che tramite monoporzioni, dovranno essere rispettate le norme cogenti in materia di sicurezza alimentare e le indicazioni di seguito riportate:

- la ditta aggiudicataria deve possedere la SCIA di somministrazione;
- durante il trasferimento dei pasti dal luogo di produzione al luogo di somministrazione devono essere assicurati il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e delle temperature delle preparazioni;
- l'accettazione dei pasti presso la scuola dovrà essere effettuata in un idoneo locale dove potranno essere allocate attrezzature come tavoli neutri o carrelli utili per la distribuzione dei pasti;
- il personale della ditta dovrà avere a disposizione un locale per il cambio di abiti ed un punto d'acqua per il lavaggio delle mani;
- il personale addetto alla distribuzione e somministrazione dei pasti deve indossare vestiario adeguato ed essere in possesso dell'attestato di formazione ai sensi del Decreto Regionale n. 76 del 17/04/2018;
- prima della distribuzione dei pasti le aule devono essere areate e i banchetti sanificati;
- il personale si atterrà, per il trasferimento e la distribuzione dei pasti, alle Buone Prassi igieniche;
- a refezione ultimata rimuovere i rifiuti prodotti avendo cura di differenziare gli stessi;
- dopo il consumo dei pasti sanificare i banchetti.

Tanto si comunica al fine di migliorare il servizio rivolto ai piccoli utenti e si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti.

Responsabile area Sicurezza Nutrizionale

Dr.ssa M. Paola Vairano



Direttore Tecnico

Dr. Giuseppe Pezone