

# Piano per la ripartenza 2020/2021 Gestione della sicurezza nei Convitti ed Educandati statali e Convitti Annessi

A seguito dell'incontro in videoconferenza del 21 luglio 2020 con i Rettori dei Convitti ed Educandati statali e con i Dirigenti scolastici degli Istituti di istruzione secondaria di II° grado statali con convitto annesso, è emersa la necessità di un approfondimento sulla gestione delle problematiche sanitarie e di sicurezza, in vista della ripartenza a settembre delle attività didattiche in presenza, anche alla luce degli scarsi riferimenti riscontrabili dei documenti del CTS rispetto alla specificità di tali contesti.

Vengono di seguito fornite alcune indicazioni di carattere organizzativo e gestionale, facenti riferimento ai seguenti documenti:

- Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico, Comitato Tecnico Scientifico del Ministero della Salute, allegato al verbale n. 82 del 28/5/2020 e successive integrazioni (verbali n. 90 del 23/6/2020 e n. 94 del 7/7/2020);
- Piano scuola 2020-2021 Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione, Ministero dell'Istruzione, 26/6/2020 (uno stralcio di tale documento, relativamente all'organizzazione dell'attività convittuale e semiconvittuale, è riportato nell'allegato 1);
- Manuale operativo, USRV, pubblicato il 7/7/2020;
- Piano per la ripartenza 2020-2021 Precisazioni CTS e ulteriori layout, USRV, pubblicato il 14/7/2020;
- Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19, Ministero dell'Istruzione, 6/8/2020;
- DPCM 7/8/2020, Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale Allegato 9 -Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome dell'11 giugno 2020;
- Linee guida per la ripartenza delle attività dei convitti annessi, Rete Nazionale dei Convitti Annessi.

Le presenti indicazioni potranno essere successivamente aggiornate a seguito di mutamenti del quadro normativo, della pubblicazione di ulteriori documenti di riferimento e dell'evoluzione della pandemia.

## Aspetti generali

Per le questioni di carattere generale, che non differenziano le strutture convittuali dalle altre scuole, si rimanda:

- al *Manuale operativo*, pag. 3 8 per le attività d'aula, di laboratorio e di palestra e i relativi distanziamenti interpersonali;
- al Manuale operativo, pag. 10 12 per l'ingresso e l'uscita degli studenti dalla sede scolastica, per gli spostamenti interni durante le attività didattiche, per la gestione della ricreazione e per l'uso degli spazi e dei locali dedicati alle attività ricreative;
- al Documento tecnico del CTS, (allegato al verbale n. 82 del 28/5/2020), al Piano per la ripartenza 2020-2021 Precisazioni CTS e ulteriori layout (quesiti n. 6, 7 e 11) e al Protocollo di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19 siglato il 6/8/2020 dal Ministero dell'Istruzione con le Parti sociali (pag. 7 8) per le misure di prevenzione del rischio di contagio dal COVID-19 (aerazione dei locali, pulizia e disinfezione, igiene personale, uso delle mascherine, ecc.);
- al *Piano per la ripartenza 2020-2021 Precisazioni CTS e ulteriori layout* (quesito n. 3) e al Protocollo di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19 siglato il 6/8/2020 dal Ministero dell'Istruzione con le Parti sociali (pag. 9 10) per la gestione di una persona (studente, convittore o meno, e personale scolastico) con sintomi riconducibili al virus SARS-CoV-2.

Le regole e le misure gestionali che verranno definite a seguito dell'analisi dei punti sopra citati, dovranno essere inserite nel Protocollo COVID-19 scolastico e comunicate preventivamente al personale, agli studenti e alle loro famiglie.



## Aspetti specifici

Prendendo a riferimento quanto riportato nel *Piano scuola 2020-2021* del Ministero dell'Istruzione relativamente all'organizzazione dell'attività convittuale e semiconvittuale (vedi allegato 1) e le *Linee guida per la ripartenza delle attività dei convitti annessi*, prodotte dalla Rete Nazionale dei Convitti Annessi, si riportano di seguito alcune indicazioni operative relativamente alle problematiche che differenziano le strutture in oggetto dalle altre scuole, con particolare riguardo alla gestione dei dormitori e delle mense.

## 1) Pernotto dei convittori

Nei casi in cui si sia verificata l'impossibilità di assegnare a ciascun convittore una camera singola, si conferma l'indicazione fornita dalle Linee quida nazionali di garantire una superficie complessiva della camera di non meno di 13 mg per ogni coppia di convittori, così come quella di altri 5 mg di superficie complessiva della camera, necessari ad ospitare ogni ulteriore convittore, fino ad un massimo di 4-5 convittori (quindi camere da almeno 13 mq per 2 persone, 18 mq per 3 persone, 23 mq per 4 persone e 28 mg per 5 persone). Tuttavia, si sottolinea come tale prefigurazione, benché adeguata a rispettare i necessari distanziamenti interpersonali (comunque da verificare nella pratica), renda necessario considerare il gruppo dei convittori che utilizzano la medesima camera come una "comunità chiusa" (definita dalle Linee guida nazionali come "equivalente ad un nucleo familiare"), specie se utilizzano lo stesso bagno e permangono a lungo nella camera, per studiare e per rilassarsi, al termine delle attività didattiche curricolari. Altri documenti (tra cui si citano le "Linee di indirizzo per la riapertura dei servizi per l'infanzia e l'adolescenza 0-17 anni" della Regione del Veneto, allegato 2 all'Ordinanza n. 59 del 13 giugno 2020) utilizzano il termine "unità epidemiologica" per esprimere un concetto assai simile a quello di "comunità chiusa". La ratio di definire i gruppi di convittori che utilizzano le stesse camere come "comunità chiusa", ovvero "unità epidemiologiche", è quella di massimizzare l'efficacia del cosiddetto "contact tracing", vale a dire, in caso di positività accertata al COVID-19 di un componente del gruppo, la possibilità di rintracciare nel minor tempo possibile tutti i suoi contatti stretti, al fine di evitare l'insorgenza di un focolaio epidemico. A livello organizzativo, ciò comporta che:

- sarebbe bene, qualora possibile, che ogni "comunità chiusa" fosse composta da studenti frequentanti la stessa classe;
- le attività extra-didattiche dovrebbero essere organizzate in modo tale che possano essere frequentate dal minor numero possibile di "comunità chiuse", meglio se da una soltanto;
- ogni camera dovrebbe avere un bagno ad essa riservato, non utilizzabile da altri convittori.

L'impiego di cameroni opportunamente suddivisi in più "spazi camera" (alternativa considerata dalle *Linee guida nazionali*) appare invece più problematico e richiede un'attenta valutazione in merito ai seguenti elementi:

- caratteristiche dei materiali, dimensioni (anche in altezza) e solidità al ribaltamento delle pareti di separazione;
- numero di "spazi camera" che si potrebbero creare, considerando la necessità di garantire accessi separati ad ognuno di essi;
- adeguata ventilazione dell'intero camerone e dei singoli "spazi camera";
- adeguata illuminazione (naturale e artificiale) dei singoli "spazi camera";
- presenza di una o più prese elettriche in ogni "spazio camera".

Si fa poi cenno a soluzioni particolari nella disposizione dei letti all'interno delle camere, precisando che:

- la diposizione di letti contrapposti ("piede a piede") è ammessa purché garantisca il necessario distanziamento di almeno 1 m tra gli occupanti, in condizioni statiche (durante il sonno);
- I'impiego di letti a castello è consentito purché garantisca il necessario distanziamento di almeno 1 m tra gli occupanti, in condizioni statiche (ad es. posizione contrapposta dei guanciali) e nel rispetto dei parametri di superficie forniti dalle *Linee guida nazionali* (non può essere quindi utilizzato per raddoppiare il numero di posti di una camera, ferma restando la sua superficie complessiva).

E' appena il caso di ricordare, infine, la necessità di evitare assembramenti all'interno delle camere, con la presenza contemporanea di altri studenti oltre a quelli cui sono destinate e, per i dormitori femminili, l'attenzione che deve essere posta agli aspetti igienici nella gestione dei rifiuti personali.



**DIREZIONE GENERALE**Via Forte Marghera, 191 - 30173 Venezia Mestre

Per aspetti riguardanti la conduzione quotidiana dei dormitori, l'uso dell'ascensore e dell'impianto di riscaldamento/rinfrescamento di tipo aeraulico (ove presenti), si rimanda al *Piano scuola 2020-2021* del Ministero dell'Istruzione (vedi allegato 1) e a quanto riportato per il settore "Attività ricettive" nel DPCM 7/8/2020 (vedi allegato 2).

#### 2) Gestione delle mensa

Sulla gestione del tempo mensa, che nel caso dei convitti si estende anche alla prima colazione e alla cena (per i soli convittori), il *Piano scuola 2020-2021* (vedi allegato 1) cita, in caso di necessità, la realizzazione di più turni di refezione e la riduzione massima dell'accesso al pasto per il personale della scuola non in servizio come personale educativo, al fine di evitare assembramenti negli spazi comuni al di fuori dei parametri indicati dal CTS (almeno 1 m di distanza). Le *Linee guida nazionali* integrano tali indicazioni organizzative con la possibilità, in caso di assoluta difficoltà di allestire un adeguato spazio mensa, di fornire pasti in "lunch box", per un loro consumo in spazi idonei (sale, camere). Nel suo *Documento tecnico*, il CTS prevede la fornitura del pasto in "lunch box" come misura residuale, dopo aver valutato tutte le altre opzioni. Quindi l'utilizzo di tale modalità di erogazione del pasto è lecito, in assenza di ogni altra possibilità. Nel caso si adotti la soluzione del "lunch box":

- è importante pulire e disinfettare le superfici d'appoggio dei contenitori prima e dopo aver consumato il pasto;
- se il pasto dovesse essere consumato in un'aula didattica, i banchi non devono essere spostati dalla loro posizione, già definita per rispettare i parametri di distanziamento previsti dal CTS.

Per la determinazione del numero massimo di persone che possono fruire contemporaneamente della mensa e, più in generale, per la conduzione del locale mensa si rimanda al *Manuale operativo* (pag. 8 – 9) e a quanto riportato per il settore "Ristorazione" nel DPCM 7/8/2020 (vedi allegato 3). In relazione a quest'ultimo riferimento, si fanno notare due aspetti:

- rispetto alla disposizione dei tavoli, il DPCM individua un'eccezione all'obbligo di distanziamento interpersonale di almeno 1 m per "le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale"; nella fattispecie della mensa interna ad un convitto, un'analoga eccezione può essere fatta per gli studenti appartenenti alla stessa "comunità chiusa";
- la distanza tra i tavoli, aggiunge il DPCM, può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli, adeguate a prevenire il contagio tramite droplet; questa soluzione tecnica, che in alcuni casi può risolvere i problemi di spazio, è utilizzabile anche per le mense scolastiche, con tutte le accortezze necessarie in fase di scelta dei materiali e di montaggio, per evitare situazioni rischiose.

#### Gestione di casi sintomatici di COVID-19

Vista la specificità dei convitti, in cui gli studenti-convittori soggiornano presso la scuola per l'intera settimana o anche per diverse settimane consecutive, si forniscono alcune indicazioni sulla gestione di persone (studenti o personale scolastico) che, durante la permanenza presso la sede, accusassero sintomi che fanno pensare ad una diagnosi di infezione da SARS-CoV-2 (tosse, difficoltà respiratoria o febbre > 37,5 °C). La presenza di personale infermieristico all'interno della struttura, in possesso di competenze preziose e, nell'attuale contesto pandemico, utili ad affrontare correttamente l'emergenza, è un punto di forza per ogni convitto.

E' innanzitutto opportuno che la verifica della temperatura corporea venga fatta con sistemi che non necessitano il contatto fisico né l'uso promiscuo di dispositivi (ad es. utilizzando un termoscanner). Inoltre chi effettua tale verifica è bene che indossi una mascherina FFP2 senza valvola, la visiera e i guanti in lattice monouso. Nel caso in cui il convitto intenda dotarsi di termoscanner, si richiama alla necessità di definire nel Protocollo COVID-19 anche le modalità gestionali del loro impiego, comprensive delle regole per il trattamento dei dati personali, e di fornire adeguate istruzioni a chi li dovrà utilizzare (a titolo meramente esemplificativo si veda l'allegato 4).

Una volta verificato che i sintomi sono suggestivi di una diagnosi di infezione da SARS-CoV-2, la persona interessata deve essere immediatamente isolata e dotata di mascherina chirurgica. E' necessario dunque individuare preventivamente uno spazio adeguato (ventilato e poco arredato, per facilitare la sua successiva pulizia e disinfezione) in cui tenere la persona sintomatica, che non sia il locale infermeria, che deve rimanere disponibile per ogni altra necessità di primo soccorso. Successivamente si dovrà provvedere il ritorno, quanto



prima possibile, della persona al proprio domicilio, per poi seguire il percorso già previsto dalla norma vigente per la gestione di qualsiasi caso sospetto (per ulteriori indicazioni si rimanda al *Piano per la ripartenza 2020-2021 – Precisazioni CTS e ulteriori layout*, quesito n. 3, e al Protocollo di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19 siglato il 6/8/2020 dal Ministero dell'Istruzione con le Parti sociali, pag. 9 – 10). Si suggerisce dunque di dedicare particolare attenzione all'informazione delle famiglie degli studenti-convittori in merito alla procedura che verrà attivata in caso di situazioni sospette di infezione da SARS-CoV-2.



# Allegato 1

#### Stralcio dal Piano scuola 2020-2021

#### Misure per l'organizzazione dell'attività convittuale e semiconvittuale

Fermo restando quanto stabilito, in via generale, per tutte le istituzioni scolastiche nei precedenti paragrafi, particolare attenzione va rivolta alle istituzioni caratterizzate dalla presenza di Convitti annessi, ai Convitti nazionali e alle attività di semiconvitto.

Con particolare riferimento all'organizzazione delle attività semiconvittuali, si curerà che nel progetto educativo annuale e nel correlato piano attuativo del progetto, di competenza del Dirigente scolastico, sia previsto l'utilizzo di spazi ulteriori, in alternativa o contemporaneamente rispetto alle normali aule, in special modo se le attività pianificate riguardino un alto numero di semiconvittori, tale da non consentire lo svolgimento dell'attività in completa sicurezza.

Con riferimento alle singole situazioni edilizie e alle specifiche dotazioni relative a spazi e personale, ciascun Rettore o Dirigente scolastico predispone:

- un piano di pulizia e igienizzazione approfondita che preceda l'inizio dell'attività convittuale e semiconvittuale;
- su proposta del DSGA, un piano di lavoro per il personale ATA che contempli pulizia e areazione più frequente degli spazi convittuali, all'interno della stessa giornata;
- l'organizzazione dei turni di refezione, come suggerito in precedenza, al fine di evitare assembramento negli spazi comuni al di fuori dei parametri indicati dal Documento tecnico CTS;
- la riduzione massima dell'accesso al pasto per il personale della scuola non in servizio come personale educativo, ancorché previsto dal regolamento interno, qualora questo incrementi la possibilità di indebito assembramento, favorendo comunque l'uso degli spazi mensa prioritariamente ai convittori e semiconvittori aventi diritto e al personale educativo in servizio;
- all'interno delle camere, qualora non sia possibile assegnare a ciascuno una camera singola, va pianificato il distanziamento massimo tra i letti, nel rispetto dei criteri cardine definiti dal CTS, eventualmente integrati da ulteriori indicazioni di dettaglio riferibili ai casi di specie;
- la pianificazione dell'uso degli spazi e dei locali dedicati alle attività ricreative, nonché degli spazi di percorrenza interni agli edifici di pertinenza, definendo con atto scritto il numero massimo dei convittori/educatori la cui presenza sia consentita contemporaneamente, in riferimento alla metratura dei locali;
- l'adozione di ogni ulteriore misura in questa sede non prevista, finalizzata all'ampliamento degli spazi in uso, per consentire il rispetto delle distanze tra i convittori.



## Allegato 2

## DPCM 7/8/2020 - Allegato 9 (stralcio)

#### ATTIVITA' RICETTIVE

Le seguenti indicazioni generali sono valide per tutte le strutture ricettive; eventuali indirizzi specifici sono riportati nelle rispettive sezioni.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audiovideo, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso;
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C;
- Promuovere e facilitare il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.);
- Il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
- La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa, il personale dovrà indossare la mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile. Resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza, prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza;
- Mantenere l'elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni: tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione;
- L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate;
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro, mentre il personale dipendente è tenuto sempre all'utilizzo della mascherina in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro;
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale. È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani;
- Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, dovrà essere disinfettato prima della consegna all'ospite;
- L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.);
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente



possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;

■ Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco). Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo se inserite come servizio nelle camere per gli ospiti o mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo. Diversamente, è consentito l'utilizzo della sauna con caldo a secco e temperatura regolata in modo da essere sempre compresa tra 80 e 90 °C; dovrà essere previsto un accesso alla sauna con una numerosità proporzionata alla superficie, assicurando il distanziamento interpersonale di almeno un metro; la sauna dovrà essere sottoposta a ricambio d'aria naturale prima di ogni turno evitando il ricircolo dell'aria; la sauna inoltre dovrà essere soggetta a pulizia e disinfezione prima di ogni turno.



## Allegato 3

## DPCM 7/8/2020 - Allegato 9 (stralcio)

#### **RISTORAZIONE**

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C;
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno;
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani;
- Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superfici di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro sia tra giocatori dello stesso tavolo sia tra tavoli adiacenti. Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi;
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute;
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo);
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente



possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il

superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria;

personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo;

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo;

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.



# Allegato 4

# Misurazione della temperatura corporea a persone con sintomi da COVID-19 Facsimile di allegato al Protocollo COVID-19 scolastico

La misurazione della temperatura corporea di persone con sintomi che fanno pensare ad una diagnosi di infezione da SARS-CoV-2 viene effettuata mediante termoscanner, a cura del personale infermieristico, che deve indossare la mascherina chirurgica e guanti in latice, monouso. Nel caso in cui venga rilevata una temperatura corporea compresa tra 37,6 °C e 37,9 °C verrà effettuata una seconda misurazione di verifica. Se la temperatura corporea supera i 37,5 °C anche alla seconda misurazione e per temperature corporee dai 38 °C in su, la persona verrà momentaneamente isolata in un ambiente precedentemente individuato (possibilmente che non sia il locale adibito ad infermeria) e, se già non la indossa, le sarà fornita una mascherina chirurgica.

L'identificazione della persona e la registrazione della sua temperatura corporea (> 37,5 °C) avverranno solo qualora sia necessario a documentare le ragioni per cui la persona dovrà rientrare al proprio domicilio prima possibile. In questo caso l'infermiere fornirà una breve informativa scritta sul trattamento dei dati personali. L'informativa comprenderà i sequenti elementi:

- finalità del trattamento prevenzione dal contagio da COVID-19;
- base giuridica implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi del DPCM 7/8/2020;
- durata della conservazione dei dati almeno 14 giorni;

e richiamerà ai contenuti del presente Protocollo, pubblicato sul sito della scuola.

L'identificazione della persona e la registrazione della sua temperatura corporea avverranno su un apposito registro, conservato presso l'ufficio del DSGA, a cura del personale infermieristico, preposto al trattamento dei dati sensibili e cui sono fornite le istruzioni necessarie. I dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti" di una persona risultata positiva al COVID-19).