



**PROTOCOLLO CONDIVISO
DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTRASTO E IL
CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS
SARS – COV 2 NEL SETTORE SCOLASTICO PER IL
RIENTRO A.S. 2020/21
ATTIVITA' LABORATORIALI DI CUCINA
E SALA BAR**

Elaborato ai sensi del:

- ✓ *DPCM 7/8/2020 e relativo allegato n. 12 (Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali);²*
- ✓ *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 (MI), 6/8/2020;³*
- ✓ *Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e della scuola dell'infanzia, MI, 3/8/2020;⁴*
- ✓ *Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico, Comitato Tecnico Scientifico (CTS) del Ministero della Salute (MS), allegato al verbale n. 82 del 28/5/2020, e successive precisazioni ed integrazioni (verbale n. 90 del 23/6/2020 , verbale n. 94 del 7/7/2020 e verbale n. 100 del 10/8/2020).*
- ✓ *Rapporto IISS Covid – 19 n.58/2020 – Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di Sars – Cov – 2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia.*
- ✓ *Verbale CTS n.104 Misure di Prevenzione e raccomandazione per avvio anno scolastico;*
- ✓ *Circolare n.13 Ministero della salute – lavoratori fragili.*
- ✓ *Vista la Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione del 15.09.2020 sulle Lezioni di canto e di musica. Lezioni di danza*

Del Protocollo di Regolamentazione per il contrasto e il Contenimento della diffusione del virus Sars – COV – 2 pubblicato dal questo istituto in data 9/10/2020 protocollo N. 18029

N°: 18029	DATA PROTOCOLLO : 9/10/2020
Firma e Timbro Datore di Lavoro : _____	
Release n° 02	Documento formato da n pagine
<input type="checkbox"/> Firme congiunte	_____
	RSP

	RLS

	M.C.



a) Introduzione

IL PRESENTE PROTOCOLLO REGOLAMENTA LA SPECIFICA ATTIVITA' LABORATORIALI DI CUCINA E SALA BAR PER L'ANNO SCOLASTICO 2020/21.

IN ESSO SONO RICHIAMATE LE DISPOSIZIONI CONTENUTE NELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE DEL 15.09.2020.

Il presente documento ha la finalità di offrire agli Studenti, alle Studentesse, alle loro Famiglie, al Personale, precise indicazioni al fine di garantire la ripartenza della scuola in sicurezza e la qualità dell'azione educativa.

E' necessario che le Famiglie, gli Studenti, le Studentesse, si attengano scrupolosamente alle indicazioni contenute al fine di garantire lo svolgimento delle attività scolastiche in sicurezza.

La situazione di contagio da virus SARS-CoV-2 richiede l'adozione di particolari attenzioni per la tutela della salute dell'intera Comunità scolastica, nella consapevolezza che la ripresa delle attività didattiche, seppur controllata, non consente di azzerare il rischio di contagio. Il rischio di diffusione del virus va ridotto al minimo attraverso l'osservanza delle misure di precauzione e sicurezza.

L'alleanza tra Scuola e Famiglia costituisce un elemento centrale nella strategia del contenimento del contagio. I comportamenti corretti di prevenzione saranno tanto più efficaci quanto più rigorosamente adottati da tutti in un clima di consapevole serenità e di rispetto reciproco, fondato sul dialogo e sulla condivisione degli obiettivi di tutela della salute e di garanzia dell'offerta formativa per tutti i protagonisti della vita scolastica

b) Premessa – Disposizioni generali

Tutta la documentazione di competenza del DS, sentito il RSPP (Responsabile per il Servizio di Prevenzione e Protezione), il RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) il MC (Medico Competente), il Comitato costituito per l'emergenza COVID19, relativa all'emergenza sanitaria COVID19 si trova pubblicata all'Albo della scuola e sul sito dell'Istituto, e giace agli Atti dell'Istituto; per motivi di opportunità e di chiarezza, di seguito si richiamano le disposizioni organizzative essenziali che tutti gli Utenti (Studenti, Docenti, Personale ATA, Genitori) dovranno tassativamente rispettare:

Gli Studenti e le Studentesse, il Personale ed eventuali visitatori potranno accedere all'interno della scuola a condizione di:

- non presentare sintomatologia respiratoria o sintomi simil-influenzali o febbre superiore a 37.5° C in data odierna e nei tre giorni precedenti;
- non essere stato in quarantena o isolamento domiciliare negli ultimi 14 giorni;
- non provenire da zone a rischio e di non essere stato a contatto con persone positive, per quanto di loro conoscenza, negli ultimi 14 giorni.



Ulteriori obblighi e divieti:

- Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di temperatura superiore ai 37.5° o altri sintomi simil-influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- Obbligo di sottoporsi al controllo della temperatura e di rilasciare apposita dichiarazione per i visitatori esterni all'ingresso in Istituto (Genitori, corrieri, operatori in generale, ospiti in generale);
- Obbligo per ciascun lavoratore di informare tempestivamente il Dirigente scolastico o un suo delegato della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della propria prestazione lavorativa o della presenza di sintomi negli studenti presenti all'interno dell'istituto.
- Obbligo di mantenere il distanziamento fisico di un metro, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- Obbligo di indossare la mascherina – chirurgica o di comunità di propria dotazione – per l'intera permanenza nei locali scolastici (v. protocollo riapertura).



c) Esercitazioni pratiche laboratori di Cucina, Sala Bar, enogastronomia, Sala e Accoglienza turistica

I laboratori di Cucina, pasticceria, Sala, bar e Accoglienza turistica sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione, pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza sul lavoro e in osservanza della normativa igienico-sanitaria.

Chi opera nel settore turistico-alberghiero, inoltre, si trova continuamente ad instaurare rapporti interpersonali con colleghi di lavoro e soprattutto ospiti di diversa età, estrazione sociale, cultura etc; per tali ragioni gli studenti dovranno imparare a presentarsi, comportarsi e relazionarsi con chiunque.

È evidente che la formazione degli operatori di questo specifico settore si sviluppa pienamente nei laboratori nei quali vengono simulate concrete situazioni proprie della realtà operativa.

Quindi senso estetico, pulizia e cura del proprio corpo, cordialità, senso di abnegazione, puntualità e disponibilità costituiscono ulteriori requisiti della professionalità che rappresenta il cardine attorno a cui viene costruita l'immagine positiva di un'azienda.

Al fine di una migliore organizzazione dei laboratori si stabiliscono alcune regole da rispettare scrupolosamente all'interno degli stessi durante le esercitazioni pratiche ed in modo particolare per tutto il periodo dell'emergenza da Covid - 19.

Norme generali

1. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni (in particolare, per motivi igienici e di sicurezza, nei laboratori di Sala-bar e Cucina). E' necessario che preventivamente il docente e la struttura scolastica prevedano attività alternative per gli alunni che non saranno impegnati nelle esercitazioni .

2. I laboratori e le sale di esercitazione sono da considerarsi aule, pertanto gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente ed in ottemperanza alle norme e regole a contrasto per il Covid -19.

3. È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti ed oggetti non consoni all'attività quali zaini, caschi, cappelli non a norma, ecc; se questo fosse necessario ed autorizzato dal docente, detti oggetti dovranno essere riposti in contenitori che possano evitare una contaminazione per l'ambiente e le superfici e gli indumenti degli altri compagni di classe.

4. Poiché la divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge, va indossata in modo completo. La vestizione avverrà nelle classi di appartenenza così come la svestizione; si fa presente che durante l'assenza la classe sarà chiusa e non si potrà accedere se non alla fine dell'attività. Gli studenti dovranno quindi prelevare il necessario prima di uscire dall'aula. Gli spogliatoi potranno essere utilizzati solo dalle classi della Sede Staccata. Le classi delle prime ore, anche del rientro pomeridiano, si cambieranno in aula; le classi che



termineranno l'orario delle lezioni nei Laboratori, dopo essersi cambiati in aula porranno i loro indumenti in una busta dentro uno zaino; lo zaino verrà riposto negli spogliatoi. L'ingresso negli spogliatoi dovrà essere contingentato; gli stessi rimarranno aperti il tempo necessario per indossare le divise (10 minuti), sotto la sorveglianza del Docente e del personale scolastico, dopo di che è vietato recarsi negli stessi, se non al termine delle esercitazioni ed accompagnati dal rispettivo docente T.P.

5. Gli spogliatoi dovranno essere igienizzati all'inizio e fine turno e ogni qual volta siano utilizzati da una classe diversa. E' vietato lasciare oggetti di valore negli spogliatoi.

6. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio, pertanto a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza, rispettare le distanze di almeno un metro uno dall'altro; potranno togliersi la mascherina solo una volta seduti al tavolo e rimetterla quando si alzano.

Igiene della persona

L'igiene e la pulizia, richieste dal senso civico a tutte le persone, diventano, per chi frequenta l'Istituto, una vera e propria responsabilità, uno dei compiti da eseguire al pari della preparazione o servizio di una pietanza.

L'alunno deve rispettare tutte le norme per una corretta prassi igienica. L'alunno, il docente e tutto il personale impegnato nelle esercitazioni dovranno igienizzarsi le mani frequentemente; dovranno inoltre:

- a. osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona;
- b. I capelli dovranno sempre essere lavati; le allieve dovranno raccoglierti dietro la nuca o comunque fare in modo che non coprano il viso, perché non scendano sugli occhi durante il lavoro.
- c. Le mani dovranno essere ben pulite e curate e dovranno essere lavate prima di iniziare qualsiasi manipolazione. Il lavaggio dovrà essere ripetuto più volte al giorno e ogniqualvolta si riprende il lavoro dopo una pausa.
- d. Le unghie dovranno essere corte e prive di smalto, fatto salvo per il laboratorio di Accoglienza turistica dove lo smalto sarà ammesso ma solo se di colori tenui.
- e. Non sono ammessi deodoranti eccessivamente profumati.
- f. È vietato l'uso di anelli e bracciali di ogni tipo nei laboratori di Cucina e Sala; sono ammessi, se non eccessivamente appariscenti, nel laboratorio di Accoglienza turistica
- g. La barba dovrà essere sempre ben rasata o curata.

Cura dell'immagine

L'eleganza è un requisito indispensabile per chi opera nel settore dell'ospitalità alberghiera: offre alla clientela impressioni positive e riflette l'immagine dell'azienda per la quale si lavora.

Eleganza significa non appariscenza, bensì sobrietà; pertanto le norme sotto elencate dovranno essere rispettate con minuziosa attenzione.

1. La divisa dovrà essere sempre perfettamente pulita e stirata.
2. Nei laboratori di Cucina e Sala, i capelli degli allievi dovranno avere un taglio corto, classico e ben pettinato.

Non saranno assolutamente ammesse in alcun laboratorio particolari rasature, acconciature



stravaganti e comunque tutto ciò che può richiamare l'attenzione; il colore dei capelli dovrà essere naturale e comunque non saranno ammessi i colori sgargianti.

3. Non saranno ammessi tatuaggi visibili.
4. Le allieve dovranno evitare il trucco troppo marcato.
5. L'orologio sarà ammesso, unicamente nei laboratori di Sala e di Accoglienza turistica, ma solo se non appariscente.
6. Per i ragazzi è vietato l'uso di orecchini; per le ragazze saranno ammessi solo se non eccessivamente vistosi; in particolar modo non sono tollerati i piercing e i dilatatori che deformano il lobo dell'orecchio.

Abbigliamento

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa ed in ordine.

Poiché la divisa utilizzata durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge, va indossata in modo completo.

Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto dell'abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

Gli studenti privi della prescritta divisa o di parte di essa potranno solamente **assistere** alle esercitazioni di pratica operativa; non prenderanno quindi parte alla degustazione. Dell'inadempienza sarà tenuto conto sia dal punto di vista didattico che disciplinare.

Divisa da indossare durante le esercitazioni di Cucina e pasticceria:

- Pantaloni sale e pepe
- Maglietta intima di cotone bianca (consigliata)
- Giacca a doppio petto bianco
- Cappello da cuoco per gli alunni e cuffia per le alunne
- Grembiule bianco
- Torcione
- Scarpe da Cucina antiscivolo antinfortunistico

Divisa da indossare durante le esercitazioni di Sala e bar:

- Pantaloni neri classici (allievi)
- Gonna nera classica lunga fino al ginocchio (allieve)
- Pantaloni neri classici (allieve dal 3^a anno)
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca classica
- Gilet nero
- Papillon bianco (classi prime e seconde)
- Papillon nero (classi terze, quarte e quinte)
- Cintura nera classica (allievi)
- Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne setificate 20 denari (allieve)
- Scarpe nere classiche (allievi)



- Scarpe nere classiche tacco basso (allieve)

Divisa da indossare durante le esercitazioni di Accoglienza turistica:

- Pantaloni neri classici (allievi)
- Gonna nera classica (allieve)
- Maglietta intima di cotone bianco
- Camicia bianca
- Giacca nera elegante (allievi e allieve)
- Cravatta bordeaux (allievi)
- Foulard bordeaux (allieve)
- Cintura nera classica (allievi)
- Calzini lunghi neri (allievi) - Calze color carne (allieve)
- Scarpe nere classiche (allievi)
- Scarpe nere classiche tacco basso (allieve)

Cura dell'attrezzatura

1. I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e igienizzati.

Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio alle classi successive) gli alunni, sotto il controllo del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno della pulizia dei piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Inoltre si occuperanno di riporre al loro posto le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

2. È pretesa particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie visto l'elevato costo degli stessi. In caso di comportamento ritenuto inidoneo, con conseguente danneggiamento a cose o attrezzature dell'Istituto, il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato sarà addebitato al singolo studente o, qualora risultasse sconosciuta l'identità del responsabile, all'intera classe.

Comportamento e sicurezza

1. Il comportamento e la disciplina degli allievi nei laboratori dovrà essere ineccepibile, vista anche la presenza nei locali di macchinari e attrezzature che richiedono particolare attenzione nel loro utilizzo.

2. I docenti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi che si possono correre non rispettando le stesse.

3. I docenti devono costantemente verificare che gli allievi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

4. L'accesso ai macchinari particolarmente complessi va fatto sotto controllo del docente o dell'assistente tecnico che devono assicurarsi che l'allievo/a sia stato debitamente formato.

5. Gli allievi non possono recarsi in altri reparti se non autorizzati dal docente; al prelievo delle derrate dovranno provvedere gli assistenti tecnici.

6. I laboratori sono aule scolastiche e chi vi accede è tenuto ad un comportamento idoneo alla funzione stessa dei laboratori. In particolare, si deve:



- rispettare il diretto superiore (l'insegnante tecnico-pratico);
- rispettare il personale tecnico di laboratorio e gli assistenti;
- rispettare i compagni di lavoro;
- utilizzare sempre linguaggio e gesti corretti ed educati;
- usare le attrezzature e gli utensili in modo corretto.

Il rispetto delle norme sopra indicate sarà oggetto di valutazione; l'inosservanza delle stesse sarà sanzionata dal docente responsabile che potrà anche non ammettere l'allievo/a nei laboratori.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore Cucina, Sala-bar, Accoglienza turistica.

d) Modalità di accesso ai laboratori secondo normativa COVID

▪ Modalità di accesso degli allievi

Tutti gli allievi devono rispettare le seguenti norme:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di temperatura oltre i 37,5° o altri sintomi simil-influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- Il divieto di fare ingresso o di poter permanere nei locali scolastici laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi simil-influenzali, temperatura oltre 37,5°, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.) stabilite dalle autorità sanitarie competenti
- L'obbligo di rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Dirigente Scolastico (in particolare, mantenere il distanziamento fisico di un metro, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene).
- L'obbligo di informare tempestivamente e responsabilmente il Docente in classe (che a sua volta informerà il Dirigente Scolastico o uno dei suoi delegati) della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante la presenza all'interno dell'istituto
- L'obbligo, se già risultati positivi all'infezione da COVID-19, di fare precedere il rientro da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la idoneità al rientro nella comunità secondo le modalità previste dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza o dall'autorità sanitaria ad esso preposta.

Gli allievi :

- Accedono ai laboratori accompagnati tassativamente dal loro insegnante dall'ingresso loro destinato;
- Mantengono il distanziamento di 1 metro l'uno dall'altro nell'attesa dell'ingresso nelle zone di pertinenza dei laboratori, per tutto il tempo di permanenza negli stessi e negli spostamenti in uscita.
- Indossano la mascherina sia durante il periodo di attesa che durante il percorso all'interno dell'edificio
- Si igienizzano le mani tramite l'apposito dispenser posto all'ingresso dei laboratori



- Possono togliere la mascherina quando è consentito un distanziamento di almeno un metro e la indossano quando non è possibile garantire detto distanziamento ;

- In base alla dimensione degli spogliatoi il numero degli studenti potrà variare: saranno utilizzati oltre agli spogliatoi altri spazi liberi come per esempio aule e bagni, verrà assicurata la distanza fra gli alunni e la distinzione di sesso. Gli spazi per questa operazione dovranno sempre essere vigilati da un docente o da un Tecnico o da un Collaboratore scolastico che controllerà che sia mantenuta la distanza di due metri tra gli allievi.

- Gli studenti dovranno munirsi, da casa, di un sacchetto di plastica capiente monouso con nominativo o segno distintivo nel quale dovranno riporre i vestiti, le scarpe e l'eventuale zaino o borsone fino alla fine del servizio e depositarlo in un luogo indicato;

- A fine servizio, le divise utilizzate verranno inserite nel sacchetto usato in precedenza per custodire gli abiti e dovranno essere riportate a casa per lavarle ed igienizzarle;

- Al termine delle esercitazioni e dopo essersi cambiati, al momento dell'uscita, le mascherine verranno gettate negli appositi contenitori;

- L'accesso sarà consentito solo a coloro che hanno la divisa completa. La mancanza nell'avere la divisa completa per l'esercitazione laboratoriale sarà segnalata agli uffici di Presidenza che provvederà ad applicare le sanzioni come da regolamento di disciplina.

- Gli studenti che manifestano malori dopo l'avvio delle attività laboratoriali verranno isolati e verranno avvisati i genitori e tutori per il loro rientro a casa.

- Prima di entrare nei laboratori tutti i ragazzi dovranno lavare ed igienizzare le mani.

- Il docente si occuperà di assegnare la mansione con la relativa postazione al fine di garantire il distanziamento secondo il protocollo delle aziende ristorative e limitare gli spostamenti.

- Nel caso di spostamento necessario lo studente dovrà avvisare verbalmente in modo chiaro e udibile da tutti.

- Alla fine di ogni ciclo di lavorazione gli alunni dovranno lavarsi e igienizzarsi le mani.

- L'accesso ai bagni è consentito ad una persona per volta, con igienizzazione delle mani all'ingresso e all'uscita e permanenza ridotta al tempo minimo indispensabile; nell'eventuale tempo di attesa per l'accesso è necessario mantenere la distanza interpersonale di un metro ed indossare la mascherina.

- Al fine di ogni ciclo di lavorazione per evitare l'accumulo di attrezzature sporche viene richiesta la pulizia immediata della postazione e delle attrezzature

Modalità di accesso del personale (collaboratori scolastici, tecnici, docenti)

Tutto il personale deve rispettare le seguenti norme:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di temperatura oltre i 37,5° o altri sintomi simil-influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;

- Il divieto di fare ingresso o di poter permanere nei locali scolastici laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi simil-influenzali, temperatura oltre 37,5°, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.) stabilite dalle autorità sanitarie competenti;

- L'obbligo di rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Dirigente Scolastico (in particolare, mantenere il distanziamento fisico di un metro, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);

- L'obbligo per ciascun lavoratore di informare tempestivamente e responsabilmente il



Dirigente Scolastico o uno dei suoi delegati (referente di sede o collaboratore del DS) della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della propria prestazione lavorativa o della presenza di sintomi negli studenti presenti all'interno dell'istituto;

●L'obbligo, se già risultati positivi all'infezione da COVID-19, di fare precedere il rientro da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la idoneità al rientro nella comunità secondo le modalità previste dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza o dall'autorità sanitaria ad esso preposta.

●Il personale ATA con profilo collaboratore scolastico accede al servizio nei laboratori munito di mascherina, igienizza le mani all'ingresso, accede agli spogliatoi individualmente, depone tutti gli effetti personali nell'armadietto.

DEVE OBBLIGATORIAMENTE INDOSSARE:

- Camice dato in dotazione dall'istituto igienizzato giornalmente
- Mascherina

●Il personale ATA tecnico accede alle sedi di servizio munito di mascherina, igienizza le mani all'ingresso, accede agli spogliatoi individualmente e mantiene i propri effetti personali nell'armadietto personale.

DEVE OBBLIGATORIAMENTE INDOSSARE:

- Grembiule dato in dotazione dall'istituto igienizzato giornalmente.
- Calzature professionali
- Bustina o cuffia (per i Laboratori di Cucina)

●Il personale docente tecnico pratico quando accede ai laboratori dovrà indossare la mascherina fornita dall'istituto, igienizzare le mani all'ingresso e accedere agli spogliatoi.

DEVE OBBLIGATORIAMENTE INDOSSARE:

- Il docente ITP di Cucina: divisa da Cucina completa di calzature professionali, mascherina, bustina o cuffia
- Il docente di Sala Bar indosserà camice e mascherina
- Nell'eventualità della presenza di un docente di sostegno lo stesso: indosserà camice bianco, mascherina, bustina o cuffia;
- Le divise dovranno essere riportate a casa al termine della giornata lavorativa ed igienizzate.
- I Docenti avranno cura di lavare accuratamente e ripetutamente le mani durante le attività laboratoriali
- I Docenti dovranno verificare il rispetto delle regole e dei comportamenti di sicurezza e prevenzione da parte degli allievi intervenendo nel correggerli o se necessario sanzionando.

Modalità di accesso di fornitori/manutentori esterni e visitatori



Al fine di ridurre le possibilità di contatto con il personale, l'accesso di esterni è così regolato:

●Le ditte di manutenzione che intervengono per conto dell'ente locale gestore del fabbricato devono fornire piano di intervento indicando la sede dell'intervento, l'orario di arrivo e la durata dell'intervento. La ditta si assume la responsabilità delle verifiche di prevenzione COVID-19 riguardo al proprio personale dipendente.

Gli addetti delle Ditte compilano il registro dei visitatori.

Consegna delle merci

- a. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro; potrà scendere dai mezzi per le operazioni di scarico del materiale sul carrello e lo stesso verrà depositato all'ingresso dell'edificio.
- b. All'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di economo o magazziniere, fornito di dispositivi di protezione, deve effettuare i normali controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio;
- c. Liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole ecc...
- d. Disinfettare i prodotti confezionati impermeabili;
- e. Appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti;
- f. Stoccare le derrate alimentari nel magazzino, tenendo separate le ultime derrate alimentari arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio (l'ultimo prodotto che arriva sarà l'ultimo ad essere utilizzato). Tutte le derrate verranno trasportate negli appositi contenitori in base alla tipologia ed alla temperatura(es. congelato, fresco, frutta, verdura, salumi, formaggi etc.etc.)

Spazi comuni

L'accesso agli spazi comuni (atrio, corridoi, antibagni, scale, ecc) è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali e di un tempo ridotto di sosta all'interno degli stessi, con il mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone e l'obbligo di indossare la mascherina di protezione.

Spostamenti

Gli spostamenti all'interno dei laboratori devono essere limitati al minimo indispensabile.

Spostamenti allievi

Gli allievi accedono ai locali dei laboratori dall'ingresso loro riservato, procedendo alla igienizzazione delle mani, mantenendo sempre la distanza di un metro dalle altre persone e indossando la mascherina.

Una volta all'interno dell'Istituto raggiungono direttamente lo spazio destinando al cambio del vestiario, mantenendo la distanza di un metro dalle altre persone ed indossando la mascherina; non sono consentiti assembramenti e capannelli negli spazi comuni dell'edificio.

L'accesso ai bagni è consentito ad una persona per volta, con igienizzazione delle mani



all'ingresso e all'uscita e permanenza ridotta al tempo minimo indispensabile; nell'eventuale tempo di attesa per l'accesso è necessario mantenere la distanza interpersonale di un metro ed indossare la mascherina.

Tutti gli spostamenti all'interno (che devono essere nella misura minore possibile) devono avvenire mantenendo la distanza di un metro dalle altre persone ed indossando la mascherina.

e) Igienizzazione

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (27), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere

la salubrità delle preparazioni.

Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro che dovrà alla fine dell'esercitazione detergere e igienizzare.

Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.L.gs 81/08.

Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia ed igienizzazione seguiranno 2 cicli (inizio e fine turno) per ogni turno di laboratorio che riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso.

Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.



IL RSPP
Geom. Peppino Masia