

	<p><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione</i> <i>"Giovanni Marchitelli"</i> Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693 Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561 CHRH01000N@istruzione.it – CHRH01000N@pec.istruzione.it – www.istitutoalberghierovillasantamaria.it</p>	
	<p><i>DGR N. 840 del 20/10/2015</i> <i>Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012</i> <i>Par FSC Regione Abruzzo</i></p> <p>Cup F66J16000420002</p>	

1) REGOLAMENTO di ACCESSO ai LABORATORI - 2020/2021

“SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR,CUCINA, ACCOGLIENZA TURISTICA E PALESTRA”

- Obbligo di indossare mascherina protettiva e mantenere una distanza interpersonale minima di 1 m.
- I bagni e gli spogliatoi saranno muniti di detergente con azione disinfettante, sistema asciugatura mani automatico e/o salviette usa e getta e/o rotoli di carta
- Ogni laboratorio sarà dotato di distributore sanificante mani,
- 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.
- Utilizzo degli spogliatoi, con distanziamento e mascherine, solo per indossare calzature e divise. Ogni allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli zainetti, (oppure si possono utilizzare buste di plastica personali) che saranno posti negli spogliatoi. L’accesso verrà consentito a gruppi nel rispetto del distanziamento.
- Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio.

- Ad ogni cambio classe/laboratorio sarà effettuata sanificazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli allievi e personale in servizio.
- Il Personale in servizio e gli Allievi tutti, utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione, mascherine e dove necessario guanti monouso (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.), prima di entrare nei laboratori.
- I laboratori sono dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale adulto e dagli Allievi.
- Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica.
- Nei laboratori di Cucina e Sala Bar è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.
- Durante l'attività laboratoriale chiunque dovesse uscire dallo spazio medesimo, al suo rientro dovrà cambiare le dotazioni di protezione e ripetere le operazioni di sanificazione personale.
- Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate.
- Tutti gli Allievi saranno formati sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19.
- 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 ed al montacarichi al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.
- I laboratori prevedono, ove possibile, punti d'ingresso differenziati dai punti di uscita e la percorrenza interna degli spazi è organizzata in modo da minimizzare le

possibilità di incrocio dei flussi grazie anche all'ausilio gli indicatori visivi posti sui pavimenti

- I prodotti conferiti dai magazzini o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina.

Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante in un apposito spazio all'ingresso del laboratorio (office/plonge) e negli appositi contenitori, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.

GESTIONE DELLE DERRATE NEI MAGAZZINI

- all'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di economo o magazziniere, fornito di dispositivi di protezione, deve effettuare i classici controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio.
- liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole etc., disinfettare i prodotti confezionati impermeabili.
- appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti.
- stoccare le derrate alimentari nel magazzino, (tenere 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.)
- Gli apparecchi elettronici (es. telefono del centralino) verranno sanificati ad ogni cambio del turno di ciascun alunno, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.
- I PC ed eventuali risorse multimediali, all'interno di ogni laboratorio, verranno sanificati dall'assistente tecnico di competenza, ad ogni cambio del turno di ciascun Allievo e/o Docente e/o assistente tecnico.
- Per evitare il rischio assembramenti, la ricreazione dovrà avvenire comunque in prossimità della postazione, in un orario stabilito dal Docente viste le ore di laboratorio e considerato il tipo di attività in programma.

ENTRATA NEI LABORATORI

- gli alunni entreranno nei laboratori solo se accompagnati dai rispettivi insegnanti, seguendo il percorso indicato.

USCITA DAI LABORATORI

- l'uscita degli alunni impegnati nei laboratori creerebbe assembramento nella zona d'ingresso principale con le classi in uscita del primo piano, (quindi tutti gli alunni impegnati nei laboratori di cucina, sala e ricevimento possono usufruire dell'uscita

vicino l'ingresso del magazzino, oppure possono uscire dall'ingresso principale, ma solo se accompagnati dal proprio insegnante).

ATTIVITÀ NEI LABORATORI DI CUCINA

Come di norma, si accede ai laboratori dopo una sanificazione accurata delle mani e con la divisa completa e pulita. Nei laboratori di cucina e sala, caratterizzati da dinamismo, il principio del distanziamento fisico deve essere rispettato valutando, per ciascun ambiente, il numero massimo di allievi che possono operare in postazioni tali da assicurare la distanza interpersonale di 1 metro. All'esterno del laboratorio è affisso un cartello indicante la sua massima capienza; durante gli spostamenti resi necessari dalle attività in corso, i docenti ed il personale tecnico hanno cura di ricordare agli alunni la necessità di mantenere il metro di distanza, pur negli scambi di postazione e di mansione. Durante le attività pratiche è obbligatorio l'uso delle mascherine mentre l'uso dei guanti è sostituito da una igienizzazione frequente delle mani, come da indicazioni inserite nel "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande. A tal fine, presso ciascun laboratorio sono collocati appositi punti disinfezione. La dislocazione delle postazioni, segnate a pavimento e sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro, tiene conto della direzione di orientamento degli studenti e mantiene in ogni caso una distanza minima di 1 m; l'esposizione non è mai frontale reciproca, ma sempre di tipo fronte-nuca, per evitare una esposizione diretta tra gli alunni.

La capienza dei laboratori di cucina è la seguente:

- Laboratorio di cucina nr. 1 postazioni lavoro, 1 postazione griglia, 1 postazione docente, 1 postazione personale tecnico.
- Laboratorio di cucina nr. 2 postazioni lavoro, 1 postazione griglia, 1 postazione docente, 1 postazione personale tecnico.

Qualora dovesse rendersi necessaria la presenza di docente/i o di personale scolastico aggiuntivo, questo dovrà essere a tutti gli effetti considerato quale occupante dell'ambiente di apprendimento (prof. di alimenti)

ATTIVITÀ NEI LABORATORI DI SALA E BAR

Indipendentemente dal tipo di esercitazione e dell'attività lavorativa che si intende simulare, l'allestimento della platea o dei tavoli deve sempre essere rispettosa del distanziamento dovuto. Le corrette operazioni di igienizzazione tra un gruppo classe e l'altro sono assicurate avvalendosi della collaborazione e corresponsabilità degli alunni che hanno fruito dell'ambiente laboratoriale, come avviene nei luoghi di lavoro; all'interno dei laboratori sono presenti dispenser di soluzione alcolica. L'accurato ricambio d'aria sarà assicurato dal personale scolastico. In particolare, come indicato nel "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e attività di asporto e consumo sul posto":

- i tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- per rendere possibile la consumazione frontale dei pasti è posta una barriera interpersonale di plexiglass
- è vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala

- é vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse
- si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti
- occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ad ogni cambio di cliente
- devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente
- all'ingresso delle sale ristorante è obbligatoria l'installazione di apposita cartellonistica
- nel servizio al banco e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro. A tal fine davanti al banco è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale - sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi
- è vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolci, in modalità sfusa. Questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso
- i prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà pinze o altro. (dist. di 1 m.)

ATTIVITÀ NEI LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Nel laboratorio di accoglienza turistica le postazioni sono state sistemate per garantire il metro di distanza e per tale motivo non devono assolutamente essere spostate;

- Le postazioni ed i computer sono sanificati da un operatore scolastico o dall'assistente tecnico con un apposito spray igienizzante;
- Gli studenti sono responsabili del computer loro assegnato e all'inizio della lezione sono tenuti a comunicare tempestivamente delle manomissioni;
- Gli studenti non devono modificare in alcun modo la configurazione del pc o dei programmi;
- Al termine della lezione ogni studente deve chiudere correttamente la sessione di lavoro e rimettere in ordine la propria postazione;

Ogni studente è tenuto ad utilizzare spray igienizzante per le mani prima e dopo l'utilizzo delle attrezzature.

ATTIVITÀ IN PALESTRA

Le palestre sono per definizione spazi molto ampi, per cui il principio del distanziamento fisico è facilmente rispettabile. L'igienizzazione della palestra e degli spogliatoi è curata prima dell'accesso di nuove classi. Gli attrezzi e le macchine che non possono essere disinfettati non devono essere usati. Per le attività di scienze motorie, è sufficiente garantire un distanziamento interpersonale tra gli allievi di almeno 2 m ed altrettanto tra gli allievi e il docente, è necessario privilegiare le attività fisiche sportive individuali ed evitare giochi di contatto. Per quanto possibile, durante la stagione favorevole, è da prediligere attività motoria all'esterno. Nelle prime fasi di riapertura delle scuole sono sconsigliati i giochi di squadra e gli sport di gruppo, mentre sono da privilegiare le attività fisiche sportive individuali che permettano il distanziamento fisico. Anche nelle attività di scienze motorie dovranno essere rispettati i tre criteri generali indicati dal CTS: distanziamento, protezione, pulizia. Rispetto al criterio della protezione è utile ricordare che, ove l'evoluzione del contagio ne imponesse l'obbligo, l'uso della mascherina - da non utilizzare durante l'attività motoria perché potrebbe impedire l'assunzione di una adeguata quantità di ossigeno - è da prevedersi per gli spostamenti e durante le fasi di attesa.

UTILIZZO DELL'AULA MAGNA E ALTRI AMBIENTI SCOLASTICI

L'utilizzo dell'aula magna può essere autorizzato da DS ed RSPP, su richiesta da inoltrare con anticipo di almeno 5 giorni, con specificazione della tipologia di attività che si intende condurre, del numero dei destinatari e del docente referente, a condizione che venga assicurata una collocazione delle sedute rispettosa della capienza massima, tale da garantire il mantenimento delle distanze interpersonali per tutta la durata dell'attività. In nessun caso soggetti diversi da DS, o suo delegato, ed RSPP, possono concedere autorizzazione.

Il presente regolamento fa parte integrante del Regolamento di Istituto in particolare nelle attività da svolgere nei predetti locali ed è stato approvato nel Consiglio di classe in data 23.09.2020.

Villa Santa Maria, 23.09.2020

**LA DIRIGENTE SCOLASTICA
PROF.SSA GIOVANNA FERRANTE**