

Norme di riferimento:

Procedura redatta ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e DPCM 26/04/2020

Titolo elaborato e scuola



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI SOCIO-SANITARI E COMMERCIALI / LICEO ARTISTICO GRAFICO - MULTIMEDIALE / ISTITUTO TECNICO AGRARIO



**GESTIONE DELL'EPIDEMIA DA COVID 19
MISURE DI CONTRASTO E CONTENIMENTO
NEL LABORATORIO DI CUCINA
SCUOLA ALBERGHIERA CASAMASSIMA**

Datore di Lavoro Legale rappresentante
Dirigente scolastico
Professor Francesco **SCARAMUZZI**

Servizio di Prevenzione e Protezione e P.
Istituto scolastico "R. Luxemburg"
Ing. Luigi **Quarta**

Redazione:

CENTRO STUDI ISFORP

Via Celio e Vincenzo Sabini n. 10 70123 BARI

Data	Ed.	Rev	Descrizione
09/11/2020	01	00	Prima Stesura Alberghiero Casamassima



Prospetto Alberghiero Casamassima



Ingresso Alberghiero Casamassima

INDICE

PREMESSA	Pag.	4
FINALITA' DEL DOCUMENTO	Pag.	4
REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Pag.	5
SCOPO	Pag.	5
CAMPO DI APPLICAZIONE	Pag.	5
NORMATIVA	Pag.	6
RESPONSABILITA'	Pag.	7
MODALITA' OPERATIVE	Pag.	7
accesso alla sede operativa	Pag.	7
Fase iniziale dell'attività lavorativa	Pag.	7
Fase di attività lavorativa	Pag.	7
Pause dell'attività lavorativa	Pag.	8
Fase finale dell'attività lavorativa	Pag.	8
Formazione Informazione e controllo	Pag.	8
Gestione dei locali	Pag.	8
Pulizia dei locali	Pag.	8
Accesso di Fornitori e visitatori	Pag.	9
Manutenzioni	Pag.	9
REGOLAMENTO LABORATORI	Pag.	9
APPROCCIO ALLE ATTIVITA'	Pag.	10
PIANIFICAZIONE ATTIVITA'	Pag.	10
LABORATORI COMPORTAMENTO	Pag.	11
PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI	Pag.	11
MISURE IGIENICO SANITARIE	Pag.	12
LABORATORIO DI CUCINA	Pag.	12
Norme di comportamento	Pag.	13
Gestione della Lezione	Pag.	15
Persone estranee	Pag.	16
ABBIGLIAMENTO IN CUCINA	Pag.	16
DIVISA CUCINA	Pag.	16
VADEMECUM ESERCITAZIONI PRATICHE NEI LABORATORI	Pag.	18
VIGILANZA DURANTE LA PERMANENZA IN ISTITUTO	Pag.	22
DOVERI DEI COLLABORATORI SCOLASTICI	Pag.	23
RAPPORTI SCUOLA/FAMIGLIA	Pag.	24
SORVEGLIANZA SANITARIA / MEDICO COMPETENTE	Pag.	24
CARTELLONISTICA E SEGNALETICA	Pag.	25

PREMESSA

I rischi analizzati nel DVR dell'Istituto, sono i rischi professionali a cui è esposto un lavoratore nell'espletamento della sua specifica attività lavorativa, in relazione all'organizzazione scolastica di appartenenza. L'art. 2 comma 1 lett. n, ed f, nonché l'art. 15 e l'art. 28 del D.lgs 81/2008, tutti affermano che **l'analisi** e la **valutazione** dei rischi debbano essere svolte tenendo in considerazione i rischi endogeni all'organizzazione scolastica. A causa, purtroppo, dell'attuale rischio biologico, correlato alla diffusione del virus SARS-CoV-2 (cosiddetto "coronavirus"), denominato Covid-19, si evidenzia un incremento dell'entità del rischio, all'interno dell'organizzazione scolastica, che chiameremo di natura esogena. Per via di una tale situazione, *l'analisi* e la *valutazione* dei rischi, per un diverso comportamento in azienda, evidenziano una difficoltà di enorme proporzione. I Datori di lavoro, infatti, oggi, hanno l'obbligo, al di là delle già esistenti incombenze, di individuare e mettere in atto specifiche nuove misure di prevenzione e protezione, all'insegna delle vigenti linee guida legalmente impartite, allo scopo di proteggere se stessi, gli alunni e i propri lavoratori e tentare, pertanto, a contribuire per limitare, la diffusione del virus covid 19.

La scuola, in relazione alle situazioni di rischio venutesi a creare ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, adotta, dunque, tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti scolastici disciplinando, con le procedure di seguito descritte, tutte le misure di sicurezza che devono essere adottate dagli alunni, dai docenti e da tutto il personale scolastico.

FINALITA' DEL DOCUMENTO

Alla luce delle conoscenze fin ad oggi acquisite, anche grazie agli organi di stampa, il documento che segue rappresenta un programma di gestione e miglioramento della valutazione del rischio da Covid-19.

Il presente documento ha come scopo, quello di fornire le procedure da attuare, seguendo i principi di precauzione e proporzionalità, per gestire e migliorare negli ambienti di lavoro, l'organizzazione, il contenimento e il contrasto all'epidemia da COVID-19.

L'elaborato prevede di descrivere le modalità operative necessarie, al fine di ridurre le potenziali fonti di rischio, agendo sulla riduzione del danno attraverso misure di protezione, e sulla riduzione del contagio agendo attraverso misure di prevenzione. Ciò al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori e per consentire allo stesso tempo l'esercizio delle attività istituzionali nei limiti delle disposizioni emanate da organi di livello superiore.

Il presente documento deve essere considerato come elaborato integrativo ai precedenti documenti, pubblicati anche sul sito dell'istituto ed è stato prodotto seguendo i criteri e raccomandazioni recepite nelle disposizioni emanate ed in essere a livello nazionale e locale - da ultimo il DPCM del 26/04/2020 - sui Protocolli sottoscritti tra le Parti Sociali in data 14/3/2020 e 24/4/2020, sulle raccomandazioni espresse dalle competenti autorità sanitarie a livello nazionale e internazionale e sull'esperienza maturata dall'azienda nella gestione della crisi.

REGOLAMENTO DI ISTITUTO

La scuola è luogo di formazione e di educazione mediante lo studio, l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo della coscienza critica.

La scuola è una comunità di dialogo, di ricerca, di esperienza sociale, informata ai valori democratici e volta alla crescita della persona in tutte le sue dimensioni. In essa ognuno con pari dignità e nella diversità dei ruoli, opera per garantire la formazione alla cittadinanza, la realizzazione del diritto allo studio, lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno e il recupero delle situazioni di svantaggio, in armonia con i principi sanciti dalla Costituzione, e con i principi generali dell'ordinamento italiano.

La comunità scolastica, interagendo con la più ampia comunità civile e sociale di cui è parte, fonda il suo progetto e la sua azione educativa sulla qualità delle relazioni insegnante studente, contribuisce allo sviluppo della personalità dei giovani, anche attraverso l'educazione alla consapevolezza e alla valorizzazione della identità di genere, del loro senso di responsabilità e della loro autonomia individuale e persegue il raggiungimento di obiettivi culturali e professionali adeguati all'evoluzione delle conoscenze e all'inserimento della vita attiva.

La vita della comunità scolastica si basa sulla libertà di espressione, di pensiero, di coscienza e di religione, sul rispetto reciproco di tutte le persone che la compongono, quale che sia la loro età e condizione, nel ripudio di ogni barriera ideologica, sociale e culturale." (Art. 1 D.P.R. n.249/1998 Statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria).

SCOPO

Lo scopo del protocollo operativo è quello di evitare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori interessati, attraverso una informazione - formazione mirata sulle corrette modalità operative da seguire per una più regolata gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Le attività e le esercitazioni, dunque, eseguite nei laboratori di cucina, presentano dei rischi da non sottovalutare ed è necessario, pertanto, predisporre, oltre alla informazione - formazione, ad adottare anche norme comportamentali che devono essere tenute presenti al fine di rendere i laboratori luoghi di lavoro sicuri.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il protocollo operativo si applica a tutte le attività lavorative svolte, sia relative ai propri lavoratori che ai soggetti esterni eventualmente presenti in Istituto. Vengono esaminate tutte le fasi, dall'accesso in Istituto fino al termine della giornata lavorativa e vengono definite le modalità di gestione sotto il profilo igienico-sanitario, nonché della corretta gestione dei locali e degli impianti.

Il processo di applicazione include un aggiornamento costante del protocollo operativo, in relazione a quanto possa emergere dall'attività di prevenzione, vigilanza e sorveglianza sanitaria; inoltre, prevede l'erogazione dell'informazione al primo ingresso del personale in Istituto e per tutta la durata dell'emergenza epidemiologica, con rinnovo periodico se necessario.

NORMATIVA

- VISTE** le linee guida del Comitato Tecnico Scientifico per sostenere l'esame di Stato, che riguardano, tra l'altro, lo svolgimento dell'esame, la pulizia delle aule sino all'uso dei dispositivi di protezione.
- VISTO** il Documento Tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione (INAIL Aprile 2020).
- VISTA** la Circolare INAIL n.13 del 3 aprile 2020, riguardante la "Tutela infortunistica nei casi accertati di infezione da coronavirus (SARS- CoV-2) in occasione di lavoro".
- VISTO** il Rapporto ISS COVID-19 n.20/2020, recante *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti Interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.*
- VISTO** il Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, allegato al DPCM 26 aprile 2020.
- VISTO** il Documento Tecnico sulla rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico per lo svolgimento dell'Esame di Stato nella scuola secondaria di secondo grado, approvato con il Protocollo di Intesa del 15 maggio 2020.
- VISTO** il Rapporto ISS COVID-19 n.20/2020, recante *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti Interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.*
- VISTO** il Comunicato INAIL del 15 maggio 2020, recante ad oggetto *Infortunio sul lavoro per COVID-19.*
- VISTO** Decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33: "Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19".
- VISTO** il Decreto Presidente Consiglio dei Ministri 17 maggio 2020: "Disposizioni attuative del D.L. 25 Marzo 2020, n. 19, recanti misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica Covid 19, e del D. L. 16 Maggio 2020, n. 33 recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica Covid 19.
- VISTA** la Circolare INAIL n. 22 del 20 maggio 2020.
- VISTO** il DPCM 11 Giugno 2020
- CONSIDERATA** l'attuale situazione lavorativa e la logistica del nostro Istituto;
- SENTITO** il DSGA.
- SENTITE** le R.S.U..
- PRESO ATTO** delle indicazioni del RSPP.
- ATTESO CHE** lo svolgimento di attività amministrative indifferibili, finalizzate alla predisposizione delle attività necessarie per lo svolgimento dello scrutinio finale, e di avvio del prossimo anno scolastico, determinerà nei prossimi giorni un maggiore afflusso di persone nei locali della scuola **CONSIDERATA** la necessità di tutelare la salute dell'intera Comunità scolastica **CONSIDERATO CHE**, quanto di seguito analizzato, valutato e definito non può prescindere o sostituire la collaborazione attiva di studenti e famiglie, che dovranno continuare a mettere in pratica i comportamenti generali previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia, nel contesto di una responsabilità condivisa e collettiva, nella consapevolezza che la possibilità di contagio da Covid-19 rappresenta un rischio per tutta la popolazione
- VISTO** Il DPCM del 03 Novembre 2020.

RESPONSABILITÀ

Il Datore di Lavoro, il Referente per il controllo dell'applicazione delle misure di prevenzione e il Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione sono responsabili della corretta attuazione del presente protocollo.

I lavoratori sono tenuti ad attenersi a quanto indicato nel presente protocollo operativo, consultando eventualmente il Referente interno qualora le cautele o le misure di prevenzione non possano essere applicate per problemi particolari. In caso fosse riscontrata la mancata attuazione delle suddette disposizioni, potrà essere effettuato un richiamo scritto al lavoratore da parte del DL o Preposto, e saranno informati per conoscenza RSPP e RLS e i componenti del Comitato Covid - 19.

MODALITÀ OPERATIVE

Accesso alla sede lavorativa

- Prima di accedere tutti i lavoratori verranno informati delle procedure messe in atto e di quelle che dovranno essere osservate in modo scrupoloso e puntuale da ciascuno con profondo senso di responsabilità;
- L'accesso avverrà garantendo il distanziamento sociale minimo, anche mediante opportuna segnaletica posta in corrispondenza dei punti di stazionamento, indossando già la mascherina protettiva;
- L'accesso alla sede lavorativa avverrà previa sanificazione delle mani con disinfettante alcolico, tramite i dispenser messi a disposizione;
- L'operatore potrà quindi raggiungere la propria postazione dopo essersi igienizzato le mani;
- Verrà valutata eventualmente la necessità, in funzione del numero effettivo di personale in entrata, di prevedere fasce orarie scaglionate.

Fase iniziale dell'attività lavorativa

- Il datore di lavoro garantisce l'applicazione di un protocollo di pulizia e igienizzazione di tutti i locali;
- Il lavoratore è comunque tenuto a pulire e igienizzare la propria postazione di lavoro, in particolare ad ogni ripresa delle attività e ogni qualvolta lo ritenga necessario;

Fase di attività lavorativa

- Negli Istituti superiori e ove possibile, è stata attivata modalità di lavoro agile e didattica a distanza, ad eccezione delle attività che devono svolgersi in laboratorio, per la qual cosa sono state predefinite delle azioni da seguire e che appresso saranno esposte.
- L'uso della mascherina è obbligatorio nelle situazioni di transito o stazionamento nei pressi delle postazioni altrui o negli spazi comuni;

- Sono state messe a disposizione mascherine per i lavoratori; nel caso si preveda di utilizzare mascherine di tipo diverso verranno specificate le modalità di consegna, utilizzo, gestione.

Pause dall'attività lavorativa

- La pausa presso l'area ristoro o i distributori automatici di cibi e bevande è consentita per non più di due persone contemporaneamente, nel rispetto della distanza minima tra le persone di un metro; altresì potrà essere individuata a rotazione, una persona incaricata al prelievo delle bevande o del cibo dai distributori automatici ed alla distribuzione degli stessi ai colleghi per la consumazione, da effettuarsi in via eccezionale, sul posto di lavoro;
- Sono vietati gli assembramenti di persone e si ricorda che è vietato fumare all'interno dell'area di lavoro;
- Nel caso si utilizzino macchine o dispenser "personali", questi devono essere puliti dall'utilizzatore nelle parti di interazione;
- L'accesso all'interno dei servizi igienici deve avvenire nel rispetto del numero massimo di persone contemporaneamente consentite (uno per volta), come stabilito e indicato in corrispondenza degli ingressi dei rispettivi locali;
- All'interno degli antibagni occorre mantenere la distanza minima di 1 metro dalle altre persone e trattenersi il tempo minimo indispensabile al fine di consentire a tutti di potervi usufruire.

Fase finale dell'attività lavorativa

- Sono vietati gli assembramenti di persone in fase di uscita dal luogo di lavoro.

Formazione informazione e controllo

- L' Istituto ha attivato una campagna di sensibilizzazione dei lavoratori con condivisione delle procedure, del protocollo operativo e con la diffusione di materiale informativo;
- L'autocontrollo, relativamente all'applicazione delle presenti misure, è obbligatorio per tutti i lavoratori, nel rispetto della normativa e delle procedure specifiche in vigore;
- L' Istituto ha organizzato un Comitato Covid – 19 e nominato referenti interni per il controllo dell'applicazione del protocollo adottato.

Gestione dei locali

- L' Istituto ha installato i cartelli e realizzato segnaletica specifica indicanti le misure da adottare nei vari ambienti;
- L' Istituto ha installato specifici contenitori per la raccolta dei DPI usati.
- Tutti i locali sono oggetto di frequenti ricambi di aria, che anche gli operatori potranno effettuare in modo regolare ed autonomo;

Pulizia dei locali

- L' Istituto, oltre alla pulizia giornaliera, ha introdotto la sanificazione periodica dei locali
- L' Istituto ha definito un protocollo dettagliato per le operazioni di pulizia dei locali, che comprende l'indicazione dei prodotti utilizzati, dei tempi d'applicazione, di modalità d'uso

e quantità, di frequenza d'intervento per le diverse tipologie di superfici o locali, nel rispetto delle indicazioni del produttore e conformemente a quelle del ISS.

- I servizi igienici sono oggetto dello stesso protocollo e i lavoratori devono preservare con la massima cura le condizioni igieniche degli stessi.
- Sono stati individuati specifici servizi igienici dedicati a fornitori e visitatori, che saranno oggetto dello stesso protocollo di pulizia;

Accesso di fornitori e visitatori

- L'accesso in Istituto di soggetti esterni è limitato allo stretto necessario; sono preferite le modalità a distanza per eventuali riunioni (videoconferenza). In casi estremi è consentito l'incontro in presenza solo previo appuntamento e nel rispetto del protocollo d'accesso nella sede lavorativa (obbligo di indossare la mascherina, di igienizzare le mani e di compilare o firmare l'autodichiarazione);
- Il visitatore verrà accolto alla Reception (ove prevista), dove il collaboratore scolastico provvederà ad informarlo delle procedure in atto in Istituto, intanto lo farà accomodare nelle aree predisposte ove sono presenti i prodotti igienizzanti per l'igienizzazione delle mani. In tali aree ben sanificate il visitatore sarà accolto per la riunione, nel rispetto ovviamente delle distanze e delle protezioni individuali (mascherine);
- Per il materiale in ingresso l'Istituto ha individuato aree igienizzate per il deposito e per il ricevimento di pacchi, buste, ecc.;
- Verranno comunque sempre osservate tutte le procedure precedentemente definite nel rispetto dei sistemi di gestione qualità, sicurezza e privacy.

Manutenzioni

- L'Istituto si preoccupa periodicamente per le manutenzioni necessarie ordinarie relative agli impianti aeraulici, al fine di garantire le condizioni necessarie al mantenimento della salubrità degli ambienti;
- L'Istituto ha definito un protocollo dettagliato per le operazioni di manutenzione degli impianti in genere, protocollo che comprende l'indicazione delle modalità di intervento, i prodotti da utilizzare, la quantità, i tempi di intervento, le modalità d'uso e la frequenza d'intervento.

REGOLAMENTO LABORATORI

I laboratori di cucina, 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 in modo corretto ed educato. 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.

APPROCCIO ALLE ATTIVITA'

L'organizzazione e la gestione delle attività all'interno dei laboratori della **Scuola Alberghiera "Rosa Luxemburg" di Casamassima** deve essere effettuata all'insegna delle vigenti norme di Legge e, data la particolare situazione che oggi purtroppo si sta vivendo a causa del rischio biologico Covid 19, nel rispetto dei comportamenti da seguire e delle precauzioni da tenere nelle cucine, nei luoghi di somministrazione dei pasti e nel rapporto che si deve tenere con il pubblico.

Le attività lavorative che devono essere effettuate nella scuola alberghiera "Rosa Luxemburg" di Casamassima si articolano in :

- attività culinarie
- attività di Bar e pasticceria
- attività di somministrazione pasti.

Tutto quanto testè indicato presuppone che all'interno della scuola alberghiera di Casamassima siano presenti laboratori:

- ❖ Cucine
- ❖ Bar
- ❖ Pasticceria
- ❖ Servizio di sala
- ❖ Accoglienza

PIANIFICAZIONE ATTIVITA'

La pianificazione delle attività, che appresso viene riportata, è frutto di una analisi che ha visto coinvolto non soltanto il RSPP che, sotto l'aspetto della sicurezza sul posto di lavoro ha dato le sue indicazioni in ottemperanza alle vigenti norme di Legge e in considerazione del rischio biologico covid 19, ma anche e soprattutto lo staff dirigenziale ed operativo che, sul piano delle rispettive professionalità, ha fatto presente la reale situazione logistica e tecnica.

L'Istituto Alberghiero "Rosa Luxemburg" di Casamassima è una recente struttura architettonicamente ben definita. Gli spazi progettati consentono nei vari locali e negli stessi corridoi una adeguata movimentazione del personale. I vani cucina, di adeguata capienza,

sono forniti di una varietà di macchine nuove e i vani bar, utilizzati anche come servizio sala e accoglienza, si presentano di adeguata ampiezza con predisposizione, alcuni, di attigui locali adibiti alla manipolazione e preparazione di cibi o altro ed il conseguente lavaggio di piatti e stoviglie.

Predisposizione dei tavoli e delle sedie nelle varie sale, in relazione alla loro metratura e in considerazione delle distanze interpersonali da tenere così come previsto dalle linee guida e dalle disposizioni impartite dal Comitato Tecnico scientifico:

Sala Bar n. 1: In questa sala è stata prevista una capienza di operatori studenti pari a numero 22 più 2 al bancone adibito a Bar.

Sala Bar n. 2: In questa sala è stata prevista una capienza di operatori studenti pari a numero 22 più 3 nella zona plonge – o area di lavaggio che dir si voglia.

Sala Bar n. 3: In questa sala è stata prevista una capienza di operatori pari a numero 24 più 2 nella zona plonge – o area di lavaggio che dir si voglia.

Sala Pasticceria: In questa sala è stata prevista una capienza di operatori pari a numero 10

Sala Laboratorio cucina n. 1: In questa sala è stata prevista una capienza complessiva di operatori pari a numero 20 di cui 12 operativi e 8 seduti che visualizzano l'operato, questi ultimi, a rotazione, saranno operativi.

Sala Laboratorio cucina n. 2: In questa sala è stata prevista una capienza di operatori pari a numero 14 tutti assieme operativi.

Spogliatoi: Dall'analisi effettuata nei vari locali si è stabilito unanimemente che i ragazzi utilizzeranno come spogliatoio le aule di loro pertinenza, le ragazze utilizzeranno invece un ampio locale, che dovrà essere il futuro auditorium, al momento non ancora approntato.

Si è creduto opportuno agire in questo modo allo scopo di evitare possibili interferenze e nel rispetto della privacy.

LABORATORI COMPORTAMENTO

Nei laboratori il numero massimo di alunni è stato calcolato in relazione ai metri quadri dell'ambiente e alla logistica delle attrezzature presenti nello stesso. E' necessario inoltre, attenendosi alle norme di Legge, rispettare le distanze minime di un metro fra discenti e possibilmente due metri dall'insegnante. Il personale (allievo) può spostarsi dalla sua posizione fissa, muoversi tra i tavoli o le postazioni di lavoro e avvicinarsi agli allievi (clienti) **solo se indossa la mascherina**. In ugual misura l'allievo cliente, prima di prender posto al tavolo assegnato, dovrà **utilizzare la mascherina** e dovrà poi rispettare **la dovuta distanza** dal collega posto allo stesso tavolo, successivamente può togliersi la mascherina. Il personale (allievo) che toccherà lo stesso materiale (posate, piatti, tovaglie, ecc) toccato dall'allievo (cliente), dovrà avere l'accortezza, successivamente, di **lavarsi** per bene le mani e quindi di **igienizzarle**.

E' bene sempre ricordare che nei laboratori di cucina è fatto sempre obbligo di utilizzare la mascherina indipendentemente dalla distanza che si ha con gli stessi colleghi operatori, così come previsto dalle procedure d'igiene HACCP.

In tutti i laboratori, essendo questi ad uso promiscuo, è necessaria la sanificazione dei locali prima dell'ingresso di ogni gruppo/classe.

SONO ARRIVATO QUI NEL RIVEDERE

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È obbligatorio che le persone presenti a scuola adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.

La scuola mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani.

È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone.

I detergenti per le mani sono accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser che sono collocati in punti facilmente individuabili da apposita cartellonistica.

MISURE IGIENICO-SANITARIE

1. lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, palestre, supermercati, farmacie e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
2. evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
3. evitare abbracci e strette di mano;
4. mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
5. praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
6. evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
7. non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
8. coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
9. non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
10. pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol;
11. è fortemente raccomandato in tutti i contatti sociali, utilizzare protezioni delle vie respiratorie come misura aggiuntiva alle altre misure di protezione individuale igienico-sanitarie.

LABORATORIO DI CUCINA IN RAGIONE DELLA SITUAZIONE EPIDEMIOLOGICA DA DIFFUSIONE SARS 2 COVID 19

Il funzionamento del reparto deriva come di consuetudine dall'osservare e dal fare osservare le norme integrate da atteggiamenti e raccomandazioni in ragione della situazione di diffusione del covid 19.

Oggi più che mai svolgere le lezioni in laboratorio ci porterà ad affrontare situazioni impegnative con imprevisti di ogni tipo, pertanto si ricorda di fare rispettare alcune norme, comportamenti e atteggiamenti consoni alla correttezza. Di comune accordo con il Dirigente Scolastico, si invita tutto il personale di Laboratorio di cucina, a consentire agli allievi di fruire di piccoli intervalli durante lo svolgimento delle attività laboratoriali per godere di un veloce cambio d'aria e contemporaneamente arieggiare anche i laboratori. Le pause e lo stacco "dalla cucina" potranno svolgersi nelle immediate vicinanze del laboratorio, all'esterno se possibile per il solo tempo della pausa (non più di 5-cinque- minuti) da effettuarsi opportunamente distanziati. Permane il Divieto di Fumo nelle pertinenze scolastiche.

Ci si affida poi al già dimostrato senso di responsabilità e collaborazione che potrà essere lo strumento utile per fronteggiare eventuali e possibili situazioni di criticità

Norme di comportamento per gli alunni:

- 1) Indossare la divisa completa durante l'esercitazione ;**
- 2) Indossare per tutta la lezione la mascherina chirurgica data in dotazione dalla scuola, ad eccezione dei piccoli momenti di stacco che si concorderanno con i docenti e gli Aiutanti Tecnici in funzione del tipo di lavorazione in corso;**
- 3) Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone ad inizio lezione e al rientro dai servizi igienici;**
- 4) Lavarsi accuratamente le mani molto spesso nel corso della lezione e durante le varie fasi di lavorazione;**
- 5) Frequentare la lezione di laboratorio senza anelli, orologi, bracciali di qualsiasi materiale, orecchini, piercing, penne e biro al taschino;**
- 6) Eseguire l'esercitazione cercando di ridurre al minimo il rumore inutile;**

- 7) Lavorare al proprio posto senza vagare inutilmente per il reparto e limitare al minimo le interrelazioni con i compagni di classe;**
- 8) Mantenere sempre una adeguata distanza dal posto di lavoro dei propri compagni;**
- 9) Ove possibile organizzare i posti personali di lavoro disponendosi non direttamente di fronte gli uni agli altri ma privilegiando la posizione schiena/schiena;**
- 10) Nelle fasi di assaggio utilizzare sempre posateria singola e procedere alla sua pulizia e sanificazione;**
- 11) Non scambiare mai le proprie posate o stoviglie con i compagni;**
- 12) Non uscire dal laboratorio senza autorizzazione del docente o dell'Aiutante tecnico**
- 13) Non scrivere, disegnare o imbrattare pareti, tavoli, lavagne o altre superfici;**
- 14) Non asportare attrezzi, accessori o altro materiale senza autorizzazione del Responsabile di laboratorio;**
- 15) Non comunicare con gli allievi degli altri laboratori se presenti;**
- 16) Non sedersi sui tavoli di lavoro;**
- 17) Non frequentare le lezioni se si hanno sintomi assimilabili alla influenza o con malesseri come dolori alle ossa, stanchezza, stati febbrili per evitare l'eventuale diffusione di virus Covid .**
- 18) Non frequentare le lezioni se si hanno sintomi come dissenteria, dolori addominali e del basso ventre per evitare contaminazioni di tipo gastro enterico.**

È VIETATO

- 1) L'accesso ai laboratori degli studenti non in orario e di tutto il personale non addetto ai lavori e non previamente autorizzato;**
- 2) Abbracciarsi e toccarsi;**
- 3) Fumare;**

- 4) **Accendere o spegnere gli interruttori generali di corrente;**
- 5) **Usare accendini, fiammiferi o altre fonti di calore vicino a sostanze infiammabili, se non sotto la vigilanza del personale autorizzato;**
- 6) **Conservare rimasugli di cibo o preparazioni cotte;**
- 7) **Distribuire a compagni di altre classi assaggi delle preparazioni effettuate.**

È OBBLIGATORIO

- 1) **Curare l'igiene personale con attenzione alla divisa ai capelli e mantenere sempre, a casa e a scuola una ottimale igiene delle mani e delle vie respiratorie (cambiare spesso aria in ambienti chiusi affollati, portarsi un fazzoletto ad uso personale di stoffa);**
- 2) **Non prestare materiale didattico e utensili o abbigliamento ad altri compagni;**
- 3) **Curare la pulizia della propria postazione di lavoro sanificando utensili e attrezzatura/tavoli
Starnutire o tossire nel gomito del braccio se capita quando si ha la mascherina abbassata;**
- 4) **Lasciare le macchine in perfetto ordine e spente e gli utensili usati lavati, asciugati e riposti opportunamente;**
- 5) **Lasciare il laboratorio in ordine;**
- 6) **Buttare i rifiuti solidi e organici separatamente negli appositi contenitori, sarà cura del personale ausiliario ritirarli e gettarli negli appositi bidoni;**
- 7) **Non sprecare materiale pratico didattico;**
- 8) **Segnalare all'istante guasti che possono provocare incidenti/infortuni o impedimenti al normale svolgimento dell'attività di laboratorio.**

GESTIONE DELLA LEZIONE (Allievi-Aiutanti Tecnici-Docenti)

1. **Le operazioni di distribuzione delle materie prime agli allievi vengono organizzate dal docente con la collaborazione dell'Aiutante tecnico;**

- 2. Nel caso, ed esclusivamente per le classi 5[^]-quinte-, fossero gli allievi ad auto organizzarsi l'attività di suddivisione si organizzerà a turno con due allievi per volta;**
- 3. Le operazioni di taglio al tagliere devono essere svolte posizionando a debita distanza ogni singolo allievo;**
- 4. Le attività di cottura sono svolte da due allievi per volta;**
- 5. Le cotture al forno sono da organizzare da ogni singola partita/lavoro per volta senza assembramenti di fronte alle camere;**
- 6. L'accesso ai frigoriferi di laboratorio dovrà svolgersi in modo ordinato e da un allievo/partita per volta;**
- 7. Il momento dell'assaggio sarà organizzato con momenti e operazioni precise, a turnazione dai vari allievi: due allievi procederanno a distribuire gli assaggi e portarli ai compagni indossando sempre la mascherina;**
- 8. La conservazione in congelatore verrà destinata solo agli impasti di base (sfoglia, frolla, pasta brisée...) opportunamente etichettate e utili alle lezioni successive o per classi parallele;**
- 9. Tutti gli alimenti manipolati, cotti o trasformati avanzati a fine lezione dovranno essere eliminati, gli alimenti crudi pelati o tagliati (ortaggi) con decisione del singolo docente e tecnico presente in laboratorio, potranno essere ridistribuiti;**
- 10. Tutte le materie prime avanzate intatte e rimanenze di alimenti con lunga deperibilità (farine, zucchero, olio, riso...) o freschi (burro, salumi, margarine, latte...) verranno riconsegnate ai tecnici di laboratorio che provvederanno a reintrodurle nelle altre esercitazioni pratiche;**
- 11. Non si potranno accantonare, in vasche bianche igieniche o armadietti personali o zaini, alimenti avanzati di lunga deperibilità che dovranno essere riconsegnati al personale preposto e responsabile.**

LE PERSONE ESTRANEE DEVONO

- 1) Annunciarsi o farsi annunciare;**
- 2) Esporre il motivo della visita;**
- 3) Astenersi dall'usare macchine, attrezzi o altro materiale del laboratorio senza autorizzazione;**
- 4) Presentarsi solo con mascherina indossata;**

5) Permanere nei laboratori solo ed esclusivamente per il tempo necessario.

ABBIGLIAMENTO IN CUCINA

Chi lavora in cucina ha necessità di comprendere come vestirsi.

Ogni componente la squadra di alunni e alunne è tenuto a indossare un abbigliamento da cucina specifico, diverso a seconda dei lavori per esempio cuoco o cameriere.

Lo scopo non è solo quello di rendersi riconoscibili agli occhi dei commensali, ma anche di apparire sempre in ordine e con divise consone all'ambiente di lavoro.

Gli abiti che ciascun elemento del personale indossa devono rispondere a tre esigenze fondamentali: stile, comodità e adeguamento alle norme vigenti.

Tutti i capi usati devono essere puliti, idonei e facilmente igienizzabili. Questo è il motivo per cui vengono confezionati con tessuti che possono essere lavati a temperature elevate senza danneggiarli.

Ciascuna divisa deve esprimere un'eleganza impeccabile e può essere personalizzata. E' necessario ricordare che oggigiorno anche l'apparenza conta in cucina e l'apparenza è legata non solo al comportamento ma anche alla divisa che si indossa.

DIVISA CUCINA CUOCO SCUOLA ALBERGHIERA

Divisa utilizzata in occasione delle esercitazioni di Cucina e Pasticceria:

- Giacca da cuoco a doppio petto
- Maglietta intima di cotone bianco
- Pantalone da cuoco elastico con laccio in vita
- Cappello da cuoco per gli alunni e cuffia per le alunne di colore bianco
- Scollino bianco
- Grembiule con pettorina bianco
- Scarpe da cucina antinfortunistiche

Divisa da indossare durante le esercitazioni di sala e Bar

- Pantaloni neri (allievi)
- Gonna nera fino al ginocchio (allieve)
- Maglietta intima di cotone bianca
- Camicia bianca
- Gilet nero
- Papillon bianco (prime e seconde classi)
- Papillon nero (tere, quarte quinte classi)
- Cintura nera (allievi)
- Calzini lunghi neri (allievi)
- Calze color carne setificate (allieve)
- Scarpe nere (allievi)
- Scarpe nere tacco basso (allieve)

Divisa da indossare durante le esercitazioni di accoglienza turistica

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

VADEMECUMU ESERCITAZIONI PRATICHE NEI LABORATORI

Premessa

I laboratori sono i luoghi preposti allo svolgimento delle esercitazioni pratiche di "Accoglienza turistica", "Enogastronomia" e "Sala e vendita"; sono pertanto da considerare, oltre che aule di lezione, veri e propri ambienti di lavoro. L'accesso ai laboratori è stabilito dall'orario generale delle classi.

Punti da rispettare:

Punto 1

I locali destinati allo svolgimento delle attività didattiche pratico- laboratoriali relative alle discipline "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica", "Laboratorio di servizi enogastronomici -

settore cucina” e “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita” rappresentano i luoghi dove si acquisiscono conoscenze, competenze e capacità per esercitare la professione. Si rende quindi necessario utilizzare correttamente le strutture, le attrezzature e gli strumenti, sia per non arrecare danno al patrimonio della scuola, sia in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro (D.lgs. n.81/2008 modificato dal D.lgs. n. 104/2009), sia in osservanza della normativa igienico sanitaria vigente (D.lgs. n. 193/2007 - HACCP)

Punto 2

Tutto il personale che opera nei laboratori, compresi gli studenti, è responsabile dei macchinari e delle attrezzature durante l'uso, nonché della pulizia e del riordino degli stessi; vanno segnalate tempestivamente al docente o all'assistente tecnico eventuali anomalie e/o malfunzionamenti.

Punto 3

L'utilizzo dell'attrezzatura è consentito previa indicazione del docente e/o dell'assistente tecnico, indossando i DPI (dispositivi di protezione individuali) ove previsti.

Punto 4

L'assegnazione delle postazioni di lavoro è stabilita dal docente.

Punto 5

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

Punto 6

Si raccomanda la massima tempestività nella segnalazione ai docenti di ogni infortunio in modo da procedere nel minor tempo possibile alla valutazione dello stesso. Nel caso in cui ci si avvalga di prestazioni mediche, oltre l'orario scolastico, informare la Segreteria dell'Istituto.

Punto 7

Si richiama espressamente quanto disciplinato dal Protocollo d'Istituto in materia di sicurezza covid 19, puntualità e uso dei cellulari. Si richiama inoltre quanto stabilito dalla L. 3 del 2003 art.

51 (Tutela della salute dei non fumatori) sul divieto di fumo nei luoghi chiusi e quanto stabilito dall'art 51 del Decreto Legge 12 settembre 2013 n. 104 che estende il divieto di fumo anche alle aree all'aperto di pertinenza delle istituzioni scolastiche statali e paritarie.

Punto 8

Quanti accedono al laboratorio per le esercitazioni devono indossare la divisa prevista, conformemente alla specificità delle esercitazioni, pulita ed in ordine. Qualora sprovvisti, gli studenti assisteranno alla lezione o svolgeranno eventuali attività funzionali e/o di supporto alla stessa, previa annotazione nel registro di classe, con eventuale valutazione ai fini dell'attribuzione del voto di condotta.

Punto 9

Per garantire il regolare svolgimento delle esercitazioni previste e consentire agli studenti di indossare la divisa, gli stessi dovranno essere presenti in laboratorio entro 10 minuti dal suono della campanella di inizio ora. Eventuali ritardi saranno annotati nel registro di classe.

Punto 10

Nel rispetto della normativa di settore e dell'etica professionale, si rende necessario mantenere una corretta cura e igiene personale e in particolare:

- a. tenere i capelli ben curati, corti o raccolti (in laboratorio di cucina indossare l'idoneo copricapo);
- b. avere unghie corte, ben curate e senza smalto;
- c. eventuale trucco dovrà essere leggero;
- d. evitare braccialetti, collane, anelli, orologi, piercing, e orecchini vistosi e pendenti.

In caso di inosservanza, gli insegnanti preposti non ammetteranno lo studente in laboratorio finché non sarà corretta la mancanza e avviseranno – per iscritto - i genitori. Il reiterarsi di comportamenti non consoni concorrerà alla determinazione del voto di condotta.

Punto 11

La consumazione di cibi e bevande durante l'esercitazione, anche in forma di assaggi comparativi, fa parte integrante della lezione e costituisce quindi elemento irrinunciabile del processo formativo specifico dell'Istituto. Eventuali deroghe saranno ammesse nei casi di motivata giustificazione e dopo attenta valutazione da parte dell'insegnante. Durante la consumazione stessa, gli studenti dovranno mantenere un comportamento rispettoso delle regole dello stare a tavola.

Punto 12

In tutti i laboratori, e soprattutto in specifiche esercitazioni, va rigorosamente rispettata l'etica professionale, utilizzando un tono di voce basso e un linguaggio consono, così come richiesto in ambito lavorativo e professionale. Un comportamento corretto ed adeguato, infatti, concorre in parte rilevante alla valutazione generale delle discipline pratiche.

Punto 13

Poiché i laboratori di esercitazione sono dotati, come gli ambienti professionali di riferimento, di attrezzature specifiche, è vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e della piccola attrezzatura. In caso di comportamenti ritenuti inadeguati con conseguenti danni alle attrezzature, questi saranno valutati anche ai fini del risarcimento.

Punto 14

Stoviglie, piatti, bicchieri, posate, pentole e simili, devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata in modo che possano essere disinfettanti. Nel caso in cui il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie

Punto 15

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.

Punto 16

Ad ogni cambio turno sarà effettuata sanificazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli Allievi e personale in servizio;

Punto 17

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

Punto 18

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

Punto 19

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.Lgs 81/08.

Punto 20

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.

Punto 21

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

Punto 22

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.

Punto 23

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.

Punto 24

.Gestione delle derrate nei magazzini:

ù 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.

- a. Liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole ecc...
- b. Disinfettare i prodotti confezionati impermeabili.
- c. Appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti.
- d. 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.)

Punto 25

Per evitare il rischio assembramenti, la ricreazione dovrà avvenire in orari diversi rispetto a quelli stabiliti per la sede, in un orario stabilito dal Docente viste le ore di laboratorio e considerato il tipo di attività in programma;

Punto 26

Per evitare il rischio assembramenti, la ricreazione dovrà avvenire in orari diversi rispetto a quelli stabiliti per la sede, in un orario stabilito dal Docente viste le ore di laboratorio e considerato il tipo di attività in programma;

Punto 27

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore di riferimento, che saranno costante oggetto di lezione e valutazione durante il percorso scolastico

VIGILANZA DURANTE LA PERMANENZA NELL'ISTITUTO

- a) I docenti sono tenuti alla vigilanza degli studenti durante le attività curriculari (come da orario di lezione, compatibilmente con gli spostamenti al cambio di ora) e durante le attività extracurricolari programmate.
- b) Deve essere assicurata, da parte di tutto il personale, la continuità della vigilanza sugli studenti durante tutta la permanenza nell'Istituto.
- c) Gli insegnanti a cui vengono affidati studenti o gruppi di studenti per attività di laboratorio o di recupero o per attività individualizzate devono, al termine delle attività stesse, riaccompagnare gli studenti nelle rispettive classi.
- d) La sorveglianza degli studenti durante l'intervallo per la ricreazione è affidata ai docenti secondo disposizioni del Dirigente Scolastico. Tale sorveglianza viene assicurata sia all'interno dell'Istituto, sia all'esterno nelle relative pertinenze.
- e) Durante la pausa pranzo, agli studenti che permangono all'interno dell'Istituto, viene garantita la sorveglianza nei luoghi specificati dalle disposizioni del Dirigente Scolastico.

DOVERI DEI COLLABORATORI SCOLASTICI

- a) I collaboratori scolastici sono tenuti a prestare servizio, salvo diverse disposizioni, nella zona di competenza secondo le mansioni loro assegnate.
- b) I collaboratori scolastici durante l'ingresso e l'uscita degli alunni devono attendere alla vigilanza degli alunni e collaborare ad un ingresso ed un'uscita ordinati.
- c) Comunicano immediatamente al Dirigente Scolastico o ai suoi collaboratori l'eventuale assenza dell'insegnante dall'aula o dal laboratorio, per evitare che classi e laboratori restino incustoditi.
- d) Vigilano sulla sicurezza ed incolumità degli alunni, in particolare durante gli intervalli, negli spostamenti e nelle uscite degli alunni per recarsi ai servizi o in altri locali,

riaccompagnano nelle loro classi o laboratori gli alunni che, al di fuori dell'intervallo e senza seri motivi, sostano nei corridoi.

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

deve obbligatoriamente indossare:

1. Camice dato in dotazione dall'istituto igienizzato giornalmente
2. Mascherina

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

deve obbligatoriamente indossare:

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

RAPPORTI SCUOLA / FAMIGLIA

1. I rapporti tra la scuola e le famiglie vengono garantiti attraverso i colloqui periodici ed attraverso il colloquio in orario stabilito dal Dirigente scolastico, nel giorno stabilito da ciascun docente e nei periodi previsti con apposita circolare.
2. Le famiglie sono chiamate a partecipare alle scelte scolastiche attraverso la partecipazione agli organi collegiali.
3. Attraverso il registro digitale le famiglie possono, inoltre, prendere visione delle valutazioni, delle annotazioni, delle note disciplinari, della agenda dei compiti assegnati, delle circolari, dei materiali didattici pubblicati e possono prenotare i colloqui con i docenti.

SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE

La sorveglianza sanitaria, ove presente, deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute.

Nel caso in cui è presente la sorveglianza sanitaria:

- vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
- la sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: e ciò, sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
- nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro il RSPP e il RLS;
- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy;
- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori;
- Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19; per questi ultimi, la ripresa dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'allegato del DPCM 26/04/2020 e s.m.i..
- È raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili, anche in relazione all'età.

CARTELLONISTICA E SEGNALETICA

Di seguito è riportato il concetto e il valore della cartellonistica e della segnaletica per l'applicazione del presente protocollo.

- a. I cartelli devono recare norme comportamentali generali e specifiche e devono essere posti in prossimità delle porte d'accesso di ogni sede scolastica e nei luoghi di maggior transito;
- b. il decalogo delle regole di prevenzione fornite dal Min. Sanità, posti in più punti della sede;
- c. il manifesto del Min. Sanità sulle corrette modalità di lavaggio delle mani;
- d. i pittogrammi per ricordare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro;
- e. la segnaletica orizzontale messa in opera per regolamentare gli spostamenti interni agli edifici.
- f.

La segnaletica proposta è la seguente:

- Restare a casa se malati
- Vietato l'accesso a persone con sintomi simil-influenzali
- Mantenere la distanza di 1 m
- No assembramento
- Evitare affollamenti in fila
- Lavare le mani
- Igienizzare le mani
- Coprire la bocca e il naso
- No abbracci e strette di mani
- Disinfettare le superfici

PIANO ANTI-CONTAGIO COVID-19



**DISTANZIARSI DI
ALMENO UN METRO**

PIANO ANTI-CONTAGIO COVID-19



**LAVARSI SPESSO
LE MANI**

PIANO ANTI-CONTAGIO COVID-19



**RESTARE A CASA
SE MALATI**

PIANO ANTI-CONTAGIO COVID-19



**VIETATO L'ACCESSO
A PERSONE CON SINTOMI
SIMIL-INFLUENZALI**

Protocollo di sicurezza e anticontagio COVID-19

INDOSSARE GUANTI



Protocollo di sicurezza e anticontagio COVID-19

IGIENIZZARE LE MANI PRIMA DI RAGGIUNGERE LA PROPRIA POSTAZIONE



Protocollo di sicurezza e anticontagio COVID-19

DISINFETTARE LE SUPERFICI E GLI OGGETTI DI USO COMUNE





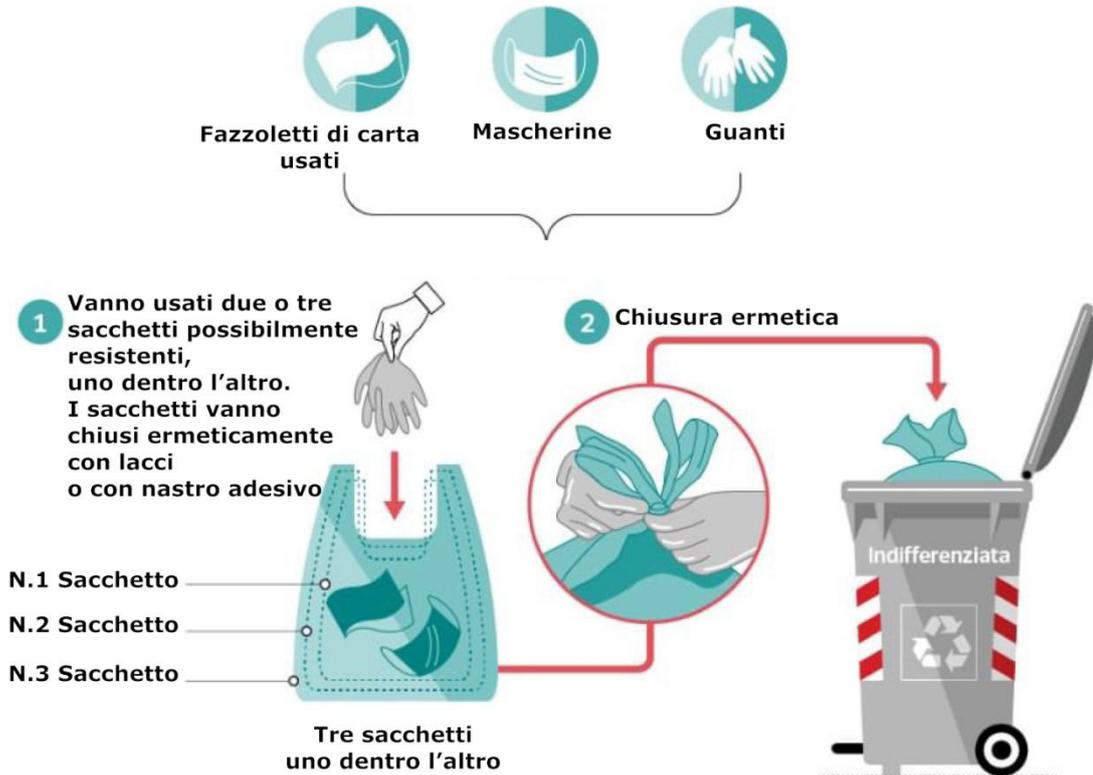
CORRIERI
NORME DURANTE IL CORONAVIRUS
COVID-19

Non è possibile entrare nell'edificio
Consegnare esternamente

Suonare e attendere l'arrivo
del personale addetto alla ricezione

Mantenere la distanza di 1 metro
dal personale di turno

Attendere le istruzioni
per la modalità di firma della bolla

REGOLE DA SEGUIRE - COVID-19

LE MASCHERINE E IL LORO USO CORRETTO

Vista la difficoltà a reperirle le autorità consigliano di utilizzare e scegliere le mascherine secondo alcune priorità, tenendo presente che dalla valvola dei modelli professionali FFP2 e FFP3 fuoriescono esalazioni



FFP3 CON VALVOLA DI ESALAZIONE

INDISPENSABILE PER infermieri e personale medico nei reparti di Terapia intensiva a contatto con pazienti contagiati



FFP2 CON VALVOLA DI ESALAZIONE

INDISPENSABILE PER Soccorritori del 118, Croce Verde, Croce Rossa e assimilati per persone e/o pazienti potenzialmente contagiati



FFP2 SENZA VALVOLA

INDISPENSABILE PER Forze dell'ordine ma solo in caso di emergenza e ausilio a soccorritori



Medici di famiglia e guardie mediche che potranno abbinare la mascherina chirurgica sopra alla FFP2 con valvola per limitare la diffusione della loro esalazione dalla valvola



MASCHERINE CHIRURGICHE O FATTE IN CASA
RISERVATE A tutta la popolazione circolante, lavoratori, forze dell'ordine, uffici aperti al pubblico, addetti alla vendita di alimentari

In sintesi



FFP3 FFP2

CHI NON DEVE UTILIZZARE LE FFP2 ED FFP3 CON VALVOLA



Absolutamente sconsigliate per la popolazione



Sconsigliate anche per le forze dell'ordine (costrette ad un contatto ravvicinato tra colleghi, si contaminerebbero l'uno con l'altro)



Sconsigliate anche per tutti i reparti di alimentari o banchi del fresco



Sconsigliate a uffici aperti al pubblico (si contaminerebbero uno con l'altro tra colleghi)



FFP3 FFP2

CHI DEVE AVERE LE FFP2 ED FFP3 CON VALVOLA



Personale medico e infermieristico nei reparti di Terapia intensiva e Malattie infettive



Soccorritori del 118, Croce Verde-Croce Rossa o assimilati



FFP2

CHI DEVE AVERE LE FFP2 SENZA VALVOLA



Le forze dell'ordine solo ed esclusivamente per interventi di emergenza o interventi in assistenza ai soccorritori, in abbinamento ad occhiali e guanti monouso