



I.I.S. "Leonardo da Vinci-Ottavio Colecchi" L'Aquila
Prot. 0000712 del 17/01/2022
VII-1 (Uscita)

Ai docenti
Agli studenti
Agli assistenti tecnici
Ai collaboratori scolastici
AI DSGA

Oggetto: esercitazioni di laboratorio indirizzo alberghiero

Considerato l'alto tasso di contagio e le difficoltà dei tracciamenti, a partire dalla data odierna, **il servizio di sala fra gruppi-classe diversi viene interrotto fino a nuove disposizioni.**

Si ricorda che **la degustazione può avvenire solo se è possibile il distanziamento di almeno due metri.**

Agli studenti e ai docenti si ricorda:

-durante i trasferimenti ai laboratori e relativo ritorno:

- si devono indossare i dispositivi di protezione individuale;
- si dovranno seguire i percorsi predisposti allo scopo indossando sempre la mascherina;
- i trasferimenti devono essere effettuati sotto il controllo del Docente di laboratorio o di un eventuale assistente che andrà a prendere gli alunni nella classe ove hanno svolto la lezione precedente;
- evitare assembramenti e soste ingiustificate;
- mantenere la distanza di almeno 1 metro;

-quando si entra nel laboratorio:

- igienizzare le mani agli appositi dispenser;
- indossare i dispositivi di protezione individuale previsti;
- igienizzare frequentemente le mani durante l'attività laboratoriale;
- mantenere la propria postazione;
- non scambiarsi materiale didattico o qualunque altro oggetto;

- utilizzare, se ritenuto necessario dall'insegnante in relazione alle condizioni di lavoro, eventuali altri dispositivi di sicurezza: guanti monouso, schermi protettivi, camici (ad es.: per gli operatori e gli studenti OT e per gli studenti di sala e cucina, caseificio), scarpe antinfortunistica.

SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR – CUCINA - CASEIFICIO

Per il **cambio, gli studenti** utilizzano la propria classe, prevedendo turni alterni per maschi e femmine. Pertanto al suono della campanella e all'arrivo dell'insegnante di indirizzo gli studenti provvederanno al cambio prima di recarsi in laboratorio e lasceranno abiti ed oggetti personali nella propria classe che verrà chiusa.

- Lo studente avrà cura di portare sempre con sé una sacca o la custodia della divisa per riporre i propri indumenti.
- Gli studenti potranno accedere ai Laboratori dopo aver indossato il camice o la giacca e le scarpe, a completamento della divisa, in parte già indossata a casa.
- L'accesso ai Laboratori sarà consentito solo dopo avere lavato e disinfettato le mani.
- Nei Laboratori gli studenti indosseranno sempre la mascherina.

Nei laboratori, ove possibile, sono indicate le postazioni di lavoro degli studenti, considerando il distanziamento interpersonale prescritto. Tuttavia i docenti, nel rispetto della libertà d'insegnamento e delle regole che si sono dati nelle riunioni dipartimentali, potranno adattare metodologie e strategie didattico-educative alle misure di sicurezza per il contenimento del contagio da Covid-19.

La lezione terminerà almeno 15 minuti prima dell'orario previsto, in modo da consentire agli studenti di rientrare in classe e cambiarsi prima dell'inizio della lezione successiva.

Si ricordano i prerequisiti generali per uno svolgimento corretto delle attività di laboratorio di Enogastronomia, Sala e Vendita, Caseificio:

- rispetto dei principi del sistema HACCP;
- corretta manipolazione dell'alimento;
- rispetto delle misure di distanziamento necessarie;
- osservanza dell'igiene delle lavorazioni;
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- rispetto delle procedure igieniche (pulizia e disinfezione, lavaggio frequente e sanificazione periodica delle superfici e degli utensili a contatto con gli alimenti);

- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo;
- igiene personale: igiene dell'abbigliamento, lavaggio frequente delle mani e sanificazione, uso della mascherina, osservanza norme comportamentali;
- obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre o altri sintomi influenzali;
- non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente.

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori del settore alimentare, durante la manipolazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, dovranno lavarsi le mani con sapone e asciugarle in maniera igienica, in particolare:

- 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.

PROCEDURA PER LE ESERCITAZIONI DI SALA E CUCINA CON DEGUSTAZIONE

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, e non all'interno del magazzino per lo stoccaggio;
- liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole e simili;
- disinfettare i prodotti confezionati impermeabili;
- appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti e opportunamente igienizzato;
- stoccare le derrate alimentari nel magazzino; tenere separate le ultime derrate alimentari arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio, secondo cui "l'ultimo prodotto che arriva sarà l'ultimo ad essere utilizzato";
- i fornitori esterni non possono accedere all'interno dei locali scolastici.

PROCEDURA PER LA DEGUSTAZIONE OVE CONSENTITA

La presente procedura è realizzata per definire i comportamenti che gli alunni devono avere durante la fase di degustazione dei cibi preparati in cucina; la degustazione è infatti una componente delle esercitazioni nei laboratori di sala e cucina: gli alunni che hanno preparato i piatti, al termine della preparazione stessa, si accomodano ai tavoli preparati dai loro compagni di sala che provvederanno a servire loro quanto preparato. Per garantire al massimo gli alunni relativamente al rischio da contagio da SarsCoV-2, si prescrive di seguire, durante la fase di degustazione, i seguenti passi:

- 1) I ragazzi di sala prepareranno i tavoli che dovranno essere occupati **da un solo alunno**; i tavoli stessi dovranno essere disposti nei laboratori in modo da garantire una **distanza minima di 2 m** tra i ragazzi seduti ai vari tavoli;
- 2) I ragazzi di cucina si siederanno al loro tavolo (1 per tavolo), dopo essersi igienizzate le mani, **tenendo indossata la mascherina**
- 3) I ragazzi di sala, **tenendo indossata la mascherina**, serviranno i loro compagni seduti ai tavoli ed usciranno dalla sala
- 4) **Solo a quel punto i ragazzi seduti ai tavoli potranno abbassare la mascherina** e degustare i piatti preparati; **al termine della degustazione dovranno rimettere la mascherina**
- 5) Quanto riportato ai punti 3 e 4 si ripeterà per tutte le portate
- 6) Garantire sempre un' adeguata aerazione dei locali

I docenti presenti dovranno vigilare sul rigoroso rispetto di quanto prescritto.

La dirigente scolastica
Prof.ssa Elisabetta Di Stefano