



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci – O. Colecchi"

od. Mecc. AQIS007009

Cod. fisc.93027230668

PEC aqis007009@pec.istruzione.it

PEO: aqis007009@istruzione.it davinciolecchiaq@gmail.com sito web:

www.iisdavinciolecchiaq.gov.it



I.I.S. "Leonardo da Vinci-Ottavio Colecchi" L'Aquila
Prot. 0011037 del 05/10/2021
07-01 (Uscita)

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

Oggetto: Regolamento esercitazioni di laboratorio

L'accesso ai **laboratori** è consentito solo ed esclusivamente al personale scolastico autorizzato, docente e non, e agli studenti delle classi in orario, previo l'utilizzo di mascherina e igienizzazione delle mani, oltre che della divisa ove prescritta.

Tutte le attività laboratoriali saranno svolte avendo cura di predisporre l'ambiente con le consuete accortezze in ordine alla sicurezza, ma con particolare attenzione a che lo svolgimento di qualsivoglia attività non avvenga prima che il **luogo dell'attività didattica** sia stato **opportunamente e approfonditamente igienizzato**, nell'alternarsi tra un gruppo classe e l'altro.

Inoltre i **laboratori devono essere frequentemente areati** durante tutte le ore di lezione, al fine di garantire un ricambio di aria costante. Durante le attività didattiche in locali della scuola dove non sono presenti banchi e segnalatori di posizione, gli insegnanti, le studentesse e gli studenti sono comunque tenuti a rispettare il distanziamento fisico interpersonale.

Relativamente ai **Laboratori con postazioni PC**, Accoglienza Turistica, Linguistico, Informatica, Topografia, ecc..., si raccomanda l'igienizzazione frequente delle mani e l'utilizzo della pellicola trasparente sulle superfici utilizzate dagli studenti, da sostituire ad ogni cambio classe. In alternativa le strumentazioni utilizzate da alunni e docenti verranno sanificate, ad ogni cambio classe, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.

I docenti, in un'ottica di reale formazione alla cultura condivisa della sicurezza, sono tenuti a sensibilizzare gli studenti affinché provvedano autonomamente al riassetto della postazione di lavoro, al netto delle operazioni complesse di competenza del personale tecnico e ausiliario.

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 (oltre 37.5°) 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

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

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

La dirigente scolastica
Prof.ssa Elisabetta Di Stefano