



## **PROTOCOLLO SICUREZZA per ACCESSO ai LABORATORI** (Cucina, Sala-Bar e Vendita, Accoglienza Turistica, Laboratori informatici)

Si ribadisce che le studentesse e gli studenti, il personale potranno accedere all'interno della scuola e nello specifico ai laboratori a condizione di:

- ✓ **non presentare sintomatologia respiratoria o febbre superiore a 37,5° C il giorno di ingresso e nei tre giorni precedenti;**
- ✓ **non essere stato in quarantena o isolamento domiciliare negli ultimi 14 giorni;**
- ✓ **non essere stato a contatto con persone positive, per quanto di loro conoscenza, negli ultimi 14 giorni.**

Tendo altresì conto del fatto che le studentesse e gli studenti sono equiparati a lavoratori quando sono nei laboratori si rende necessario, secondo l'ordinanza attualmente in vigore in Lombardia fino al 15 ottobre 2020 salvo proroghe, la misurazione della temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C.

Di seguito si riportano le regole specifiche per la fruizione dei laboratori:

1. Ogni laboratorio sarà dotato di distributore di sanificante mani, di detergente con azione disinfettante per superfici e di salviette di carta;
2. Ad ogni cambio turno sarà effettuata igienizzazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli alunni e dal personale ;
3. Se richiesto dal tipo di laboratorio, ogni studentessa e ogni studente indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni esercitazione/servizio;
4. Il personale e gli alunni utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti laboratoriali e i relativi DPI prima di entrare nei laboratori: mascherine e dove necessario guanti monouso (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, scarpe antinfortunistica, ecc.);
5. I laboratori sono dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale e dagli alunni;
6. Durante le fasi di lavoro ogni alunno avrà a disposizione una postazione di lavoro che verrà assegnata su indicazione del docente, assicurandosi che le studentesse e gli studenti indossino sempre correttamente le mascherine;
7. Durante l'attività laboratoriale chiunque dovesse uscire dal laboratorio deve essere segnalato su apposito registro di entrata e uscita, al suo rientro dovrà cambiare le dotazioni di protezione e ripetere le operazioni d'igienizzazione personale;
8. Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate secondo quanto indicato nel protocollo di sicurezza dell'istituto;
9. Tutti gli alunni saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19;
10. Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata dal Protocollo di sicurezza dell'Istituto. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.L.gs 81/08.



11. 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.

12. Gli apparecchi elettronici (es. telefono del centralino) verranno sanificati ad ogni cambio del turno di ciascun alunno, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.

13. 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 alunno e/o Docente e/o assistente tecnico.

14. 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;

### **REGOLE SPECIFICHE per LABORATORI SALA BAR, CUCINA e PASTICCERIA**

15: Nei laboratori di Cucina, Pasticceria 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 la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.) sarà fornita agli studenti maschera chirurgica con visiera protettiva antiappannante per gli occhi.

16. 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 e 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.

Prima e dopo la preparazione degli alimenti, occorre che le studentesse e gli studenti, con l'aiuto del personale tecnico e ausiliario, detergano le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente.

Inoltre per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti (sempre a disposizione nei laboratori e che dovranno essere indossati dalle studentesse e dagli studenti su indicazione dei docenti), ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca. Mentre per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata al fine di inattivare i microrganismi



eventualmente presenti, compresi i virus. Dopo la cottura degli alimenti occorre poi non utilizzare, per la loro manipolazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

17. l'utilizzo degli spogliatoi situati nella sede di via Bellini 54, Nembro, deve avvenire secondo la seguente procedura:

- L'accesso agli spogliatoi è consentito a un massimo di 26 studenti per volta da suddividere nei 4 spogliatoi presenti che possono contenere 7 persone quelli grandi, 5 quello più piccolo (La capienza è indicata da apposita cartellonistica);
- Nel caso il gruppo classe sia composto da più di 26 studenti che si devono cambiare alla stessa ora l'ingresso negli spogliatoi è scaglionato con la preventiva divisione in gruppi operata dal docente titolare: il primo gruppo entra nello spogliatoio all'inizio dell'ora di lezione e il secondo gruppo dopo circa 10 minuti (tempo utile per il cambio); la sorveglianza sulle studentesse e gli studenti è garantita dalla presenza dei docenti tecnico pratici e dall'assistente tecnico di laboratorio; in presenza di uno studente DVA, ci sarà anche la presenza dell'insegnante di sostegno/educatore professionale;
- La precedenza è data ai gruppi di studenti che devono svolgere la lezione in cucina A e successivamente a quelli della cucina B; gli studenti che devono svolgere la lezione di sala si andranno a cambiare successivamente a partire dall'ora successiva;
- Tutti devono OBBLIGATORIAMENTE indossare la mascherina e riporre i propri abiti in un sacco di tela personale lavabile e riutilizzabile che le studentesse e gli studenti dovranno acquistare autonomamente;
- Nel caso di classi con più di 26 alunni, il secondo gruppo attenderà all'esterno della scuola, o sulla gradinata o in caso di pioggia sotto il portico antistante la sala A sempre con la sorveglianza garantita dal docente o dal tecnico di laboratorio;
- Una volta cambiati gli alunni ripongono il loro sacco con gli indumenti nell'armadietto, avendo cura che gli indumenti non vengano a contatto con le pareti dell'armadietto stesso;
- Prima di accedere ai laboratori la temperatura corporea degli studenti verrà misurata dal personale tecnico (alunni del corso diurno) o dal termoscanner (alunni corso serale)
- Alla fine lezione la procedura è la stessa; occorre considerare che servono 10 minuti per cambiarsi e che se i gruppi sono due occorre terminare la lezione 20 minuti prima del suono della campana; in questo caso sale il primo gruppo e l'altro attende il proprio turno in laboratorio con l'assistente tecnico; poi il gruppo pronto scende e si reca nelle vicinanze dell'aula e sale l'altro.
- Nel caso un alunno dovesse presentarsi senza divisa e privo di scarpe antinforturistiche, la mancanza verrà segnalata come nota disciplinare sul registro elettronico e l'alunno verrà ammesso in laboratorio solo per la vigilanza. L'alunno verrà fatto sedere in una zona riparata con la consegna di rimanere lì fino al termine della lezione. Se tale mancanza dovesse ripetersi per più di due volte nel corso dell'anno scolastico, il docente provvederà ad inviare una mail di segnalazione al dirigente scolastico che convocherà il Consiglio di classe per irrogare sanzioni disciplinari.

18. 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;

19. I prodotti conferiti dal magazzino o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, devono giungere al locale di esercitazioni in imballaggio integro che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina dal personale tecnico, che deve altresì collaborare con l'assistente tecnico del magazzino per il ritiro della cesta. Una volta avvenuto il ritiro della cesta destinata alla classe nessuno può acceder nuovamente al magazzino (gli alunni non possono recarsi in magazzino per nessun motivo)

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

20. le lezioni tecnico pratiche nei laboratori di sala, cucina e pasticceria devono essere programmate mensilmente la programmazione deve essere inviata all'indirizzo mail [trofimenamonaco@alberghierosonzogni.it](mailto:trofimenamonaco@alberghierosonzogni.it) entro il giorno 15 del mese precedente. Gli ordini verranno validati dal Direttore S.G.A.

21. per questioni di sicurezza alimentare in epoca covid, gli ordini devono essere ponderati per evitare sprechi: non sono infatti ammessi resi al magazzino se non di prodotti integri e confezionati. Nel caso di assenze di un numero significativo di studenti il docente tecnico pratico deve prontamente all'addetto del magazzino la riduzione dell'ordine;

19. Gestione delle derrate nei magazzini: all'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di economo magazzino, 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 ecc. 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.)

Nembro, 8 ottobre 2020

Il dirigente scolastico  
Louise Valerie Sage  
(firmato digitalmente)