



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
*IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI*
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026-21733 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

REGOLAMENTO DI ACCESSO AI LABORATORI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO

1 REGOLE GENERALI

- 1.1 Impossibilità di accedere alle strutture della Scuola con sintomi da infezione respiratoria o febbre superiore a 37,5°C;
- 1.2 Obbligo di indossare mascherina protettiva e mantenere una distanza interpersonale minima di 1 m (salvo diverse specifiche indicazioni).
- 1.3 I bagni saranno muniti di detergente con azione disinfettante, sistema di asciugatura mani automatico e/o salviette usa e getta e/o rotoli di carta.
- 1.4 Gli ambienti preposti per il cambio di abbigliamento o spogliatoi saranno muniti di detergente disinfettante
- 1.5 Ogni laboratorio sarà dotato di distributore di sanificante mani.

2 REGOLE GENERALI PER I LABORATORI SALA BAR E CUCINA

2.1 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, incluso manipolazione, preparazione esomministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- A- prima di iniziare il lavoro
- B- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- C- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- D- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- E- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo

- F- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- G- dopo aver toccato rifiuti
- H- dopo le operazioni di pulizia
- I- dopo aver mangiato, bevuto o dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni
- L- dopo l'uso del bagno

3 ABBIGLIAMENTO DA LAVORO-USO DELLO SPOGLIATOIO O AMBIENTE PREPOSTO AL CAMBIO DIVISA- IGIENE E PREVENZIONE CONTAGI

- 3.1 Utilizzo degli spogliatoi, con distanziamento e mascherine, solo per indossare calzature e divise.
- 3.2 Ogni Allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli zainetti, che saranno posti negli spogliatoi.
- 3.3 Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio.
- 3.4 Gli studenti possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti per l'accesso al laboratorio, il docente procederà con una annotazione nel registro elettronico alla famiglia. Valuterà successivamente con il personale ATA la disponibilità ad integrare provvisoriamente l'abbigliamento ed eventuali dispositivi mancanti e assegnerà una mansione adeguata all'interno del laboratorio.
- 3.5 Prima di entrare in laboratorio i docenti si cambieranno i vestiti e le scarpe, utilizzando degli abiti adeguati alla lezione.
- 3.6 I docenti, nel rispetto anche delle procedure HACCP, devono istruire gli studenti sulle attività di pulizia ed igienizzazione delle superfici, delle postazioni e delle attrezzature. Tali pulizie saranno effettuate ad ogni cambio turno, in particolare, ogni studente provvederà alla pulizia della propria postazione di lavoro.
- 3.7 Il Personale in servizio e gli Allievi, tutti, utilizzeranno, prima di entrare nei laboratori, l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione, mascherine, indumenti specifici per il lavoro (camici, copricapo, calzari, ecc.).
- 3.8 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.
- 3.9 Durante le fasi di lavoro ogni allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica.
- 3.10 Gli utensili di cucina saranno utilizzati da ciascun studente in modo esclusivo.
- 3.11 Nei laboratori di Cucina e Sala Bar durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.

3.12 Durante l'attività di laboratorio chiunque dovesse uscire dallo spazio medesimo, al suo rientro dovrà cambiare le dotazioni di protezione e ripetere le operazioni di sanificazione personale.

3.13 Le dotazioni di protezione adottate dovranno essere sanificate o eliminate al termine dell'attività formativa

3.14 Tutti gli allievi saranno istruiti sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19.

3.15 Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata.

3.16 Nel rispetto anche delle procedure HACCP, il personale preposto provvederà alle attività di pulizia ed igienizzazione: seguiranno 2 cicli (inizio e fine turno) per ogni turno di laboratorio che riguarderà sia gli ambienti che le attrezzature in uso.

3.17 Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli, al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.

3.18 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.

3.18 Gli alimenti e bevande avanzate dall'esercitazione, se non riutilizzabili, vanno eliminati.

3.19 E' vietato portare e consumare alimenti introdotti dall'esterno.

4 REGOLE PER LA GESTIONE DEL REPARTO MAGAZZINO SETTORE RISTORAZIONE (SALA/ BAR / CUCINA)

4.1 All'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di o magazziniere, fornito di dispositivi di protezione, deve:

A- effettuare i classici controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio.

B- liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole ecc...

C- disinfettare i prodotti confezionati impermeabili.

D- appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti.

E- stoccare le derrate alimentari nel magazzino, (tenere separate le ultime derrate alimentari

F- arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio, "l'ultimo prodotto che arriva sarà l'ultimo

G- ad essere utilizzato"), tutte le derrate verranno trasportate negli appositi contenitori in base

alla tipologia ed alla temperatura

4.2 I prodotti in uscita dai magazzini o dalle celle frigorifere, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro o in un contenitore idoneo ben chiuso.

4.3 Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.

4 REGOLE PER LA DEGUSTAZIONE DA PARTE DEGLI STUDENTI DI CUCINA CHE SI RECANO IN SALA

4.1 Gli studenti del corso di cucina che si recano in sala per la degustazione:

- A- devono igienizzare le mani;
- B- devono essere divisi in base alla classe di appartenenza;
- C- devono essere distanziati di almeno un metro;
- D- possono rimuovere la mascherina, solo, quando seduti.

5 REGOLE PER LA DEGUSTAZIONE DA PARTE DEGLI STUDENTI DI CUCINA CHE DEGUSTANO IN CUCINA

5.1 Gli studenti del corso di cucina che si recano in sala per la degustazione:

- A- devono igienizzare le mani;
- B- devono essere distanziati di almeno un metro;
- C- soltanto quando seduti possono rimuovere la mascherina.
- D- il docente, nel caso la degustazione avvenga in piedi, individuerà per ogni studente una postazione adeguata, e solo allora acconsentirà la rimozione della mascherina.
- E- nella preparazione di piatti freddi e durante il confezionamento di piatti caldi, gli studenti dovranno indossare i guanti monouso.
- F- per pulire piatti durante il servizio dovrà essere usata la carta.
- G- le posate, usate per assaggiare le pietanze durante la cottura, dovranno essere sostituite dopo ogni uso
- H- Gli assaggi dovranno essere personali e non promiscui

REGOLAMENTO DEI LABORATORI DI SALA E BAR

Stoviglie, posate, bicchieri e attrezzature varie, devono essere lavate in lavastoviglie prima e dopo l'utilizzo e asciugate con un canovaccio gestito dal singolo studente.

Gli studenti devono igienizzarsi e mani con il gel prima di trasportare piatti o vassoi durante il servizio (dosatore presente sul "passe" di cucina).

Particolare attenzione va prestata al tovagliato. In particolare, si consiglia di sostituire a ogni fine servizio: coprimacchia, tovaglioli e frangini.

Prima di effettuare la piegatura delle tovaglie, gli studenti, devono igienizzare le mani.

Durante la degustazione gli studenti:

- devono igienizzare le mani;
- devono essere divisi in base alla classe di appartenenza;
- devono essere distanziati di almeno un metro;
- possono rimuovere la mascherina quando seduti.

Alla fine di ogni degustazione, tavoli e sedie devono essere sanificate con un detergente disinfettante e si deve provvedere all'igienizzazione di tutte quelle attrezzature complementari utilizzate nel servizio.

Il docente, per la scelta del servizio di sala valuterà in accordo con il docente di enogastronomia l'incidenza del rischio "COVID".

Durante lo svolgimento dei buffet:

- gli ospiti dovranno indossare la mascherina;
- gli ospiti devono essere distanziati di almeno un metro;
- per le pietanze esposte saranno servite dal personale sala, con preferenza alla monoporzione;
- devono essere osservati da tutti gli accorgimenti in grado di ridurre il rischio "COVID".

Non deve essere effettuata la somministrazione di alimenti e bevande condivisi.

Durante il servizio di caffetteria lo zucchero sarà fornito su richiesta del cliente.

Il Dirigente scolastico
Dott.ssa Maria Venuti