



Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



Via S. Faustina Kowalska, 1- 70033 CORATO (BA) – ITALIA

Codice M.I.U.R.: **BAIS054008** – C.F.: **93437770725** - Tel: **0808721047** – Fax: **0808722199**

Sito web www.orianitandoi.gov.it - E-mail: bais054008@istruzione.it - PEC: bais054008@pec.istruzione.it



BAPC05401G Liceo Classico
"A. Oriani"



BARC054017 Istituto Prof. Servizi Comm.
"L. Tandoi" (Sez. Assoc.)

DELIBERA N.7 DEL CONSIGLIO D'ISTITUTO DEL 6/11/2020

INTEGRAZIONI AL REGOLAMENTO LABORATORI ENOGASTRONOMICI ED ACCOGLIENZA TURISTICA RELATIVAMENTE AL PERIODO EMERGENZIALE

Le seguenti integrazioni al regolamento approvato dal consiglio d'istituto del 25 maggio 2016 nascono per garantire la salute dei studenti e personale scolastico e non compromettere la catena dell'approvvigionamento alimentare in questo periodo di emergenza, causa Covid .

L'OMS ritiene opportuno che negli Istituti Scolastici ove è prevista la manipolazione degli alimenti adottino misure ed interventi per garantire la sicurezza alimentare e contrastare la trasmissione del COVID-19.

LE MISURE DI IGIENE

L'Istituto professionale Oriani Tandoi per garantire un livello adeguato di sicurezza e gestione del personale e degli alunni ,indica in questo protocollo le regole basilari di comportamento durante l'attività laboratoriale delle discipline caratterizzanti l'indirizzo enogastronomico ed ospitalità alberghiera. Nello specifico:

- Corretta igiene delle mani – lavaggio frequente con acqua e sapone per almeno 20 secondi
- Uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica
- Buona igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso utilizzando la piega del gomito quando si tossisce o starnutisce)
- Utilizzo della mascherina chirurgica e della visiera sia da parte dei docenti, degli alunni e degli assistenti tecnici;
- Frequente pulizia e igienizzazione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto, come le maniglie delle porte
- Igienizzazione dell'ambiente da parte del collaboratore scolastico ad ogni cambio classe nel laboratorio, facendo attenzione anche al corretto smaltimento dei rifiuti, differenziandoli.
- Evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.

DISTANZIAMENTO FISICO

- Rispettare le postazioni di lavoro opportunamente indicate nei laboratori tramite fascia rossa, che sono state appositamente applicate per garantire il distanziamento
- Utilizzare obbligatoriamente mascherine chirurgiche, visiera protettiva e di ordinanza dell'Istituto professionale Oriani Tandoi

- Limitare il numero degli studenti nelle aree di preparazione alimentare e nella zona lavaggio in particolare del laboratorio di sala - bar

TRASPORTO E CONSEGNA DI INGREDIENTI

Prima dell'accesso nell'Istituto Scolastico, il personale esterno, dovrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. All'interno della scuola per l'eventuale accesso di fornitori esterni sono state individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche ben definite che riducano le occasioni di contatto con il personale della scuola. L'accesso di personale esterno nei locali dell'Istituto è consentito ai soli fornitori che svolgono attività strettamente necessarie alla continuità produttiva

I fornitori devono attenersi rigorosamente alle misure di prevenzione e di cautela di seguito riportate:

1. Rimanere all'area di accesso e farsi riconoscere
2. Utilizzare TASSATIVAMENTE i dispositivi di protezione (mascherina e guanti monouso);

Sono consentite solo ed esclusivamente, dove previsto, le attività di carico/scarico:

1. Se il carico/scarico richiede la discesa dal mezzo, deve essere mantenuta la distanza di sicurezza di almeno 1 metro;
2. È VIETATO l'ingresso negli ambienti scolastici.

.Devono essere utilizzati contenitori e imballaggi monouso.

I contenitori di trasporto devono essere tutti puliti e frequentemente disinfettati.

Gli alimenti devono essere protetti dalla contaminazione, anche mediante separazione da altre merci.

CONSEGNA DEGLI INGREDIENTI AI LABORATORI

- l'Assistente Tecnico responsabile del laboratorio, deve prestare attenzione ad utilizzare i guanti monouso e contenitori monouso per la distribuzione della merce.

NORME PER L'UTILIZZAZIONE DEI LABORATORI DIDATTICI DI ENOGASTRONOMIA

1. Chi entra in laboratorio non deve avere sintomatologia riconducibile a un'infezione COVID (tosse, raffreddore, temperatura corporea superiore a 37.5°C anche nei tre giorni precedenti).
2. Chi entra in laboratorio non deve essere stato a contatto con persone positive al Covid-19, per quanto di propria conoscenza, negli ultimi 14 giorni.
3. Nei laboratori è consentito l'accesso solo ed ESCLUSIVAMENTE con la divisa di ordinanza dell'Istituto professionale Oriani Tandoi. Gli alunni sprovvisti della divisa intera o anche solo di una parte di essa saranno soggetti ad un provvedimento disciplinare.
4. I docenti tecnico pratici avranno cura di indossare la divisa pulita completa di laboratorio, gli assistenti tecnici un camice bianco. La stessa indicazione deve essere rispettata dai docenti di sostegno e degli educatori degli alunni H. in caso di emergenza saranno forniti camici mono uso da richiedere all'assistente tecnico.
5. L'abbigliamento nei laboratori rispetteranno oltre alle norme igieniche, quelle di sicurezza.
6. Tutti i docenti tecnico pratici, assistenti tecnici, insegnanti di sostegno indosseranno la mascherina chirurgica e la visiera protettiva.
7. Nei laboratori di cucina e di sala ove è prevista lezione di manipolazione di prodotti alimentari utilizzeranno i guanti monouso, avendo cura di cambiarli frequentemente

8. Prima di indossare i guanti, le mani dovranno essere lavate con acqua corrente per almeno 20 secondi e igienizzate con i disinfettanti a base alcolica forniti dall' istituto professionale Oriani Tandoi.
9. È vietato parcheggiare le auto nello spazio palestra scoperta o quello adiacente ai laboratori, fatta eccezione per lo scarico merci.
10. Nessuna merce entrerà nei magazzini o laboratori se non da fornitori ufficiali della scuola nei modi e nelle misure sopra indicate, qualsiasi altra merce in entrata deve essere autorizzata dal Dirigente Scolastico o dal DSGA.
11. Nessuno può entrare nei laboratori, salvo gli operatori autorizzati; gli autorizzati indosseranno, comunque, divise o camici da lavoro.
12. L' assistente tecnico avrà cura di fornire le derrate alimentari come da programmazione indicata, la merce sarà disposta nei Contenitori Gastronormici in propilene con coperchio, e comunque sistemate all'interno in buste sottovuoto, contenitori in pet, buste di plastica per alimenti, contenitori in vetro, latta o qualsiasi altro contenitore che mantenga il prodotto sano nel rispetto delle norme HACCP.
13. Il consumo delle preparazioni in sala o cucina, può avvenire previa autorizzazione del docente. Qualora ci sia la predetta autorizzazione, il consumo deve avvenire utilizzando piatti e posate ben igienizzate o monouso.
14. Nei laboratori di sala è possibile effettuare esercitazione con allestimento buffet, purché durante il servizio ci sia distanziamento dal buffet all'alunno di 1 metro. Nessuno può avvicinarsi al buffet e servirsi autonomamente, gli alunni incaricati dal docente di effettuare il servizio, prepareranno i piatti e avranno cura di consegnare le vivande richieste.
15. Nei laboratori di sala, i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di 2 metri di separazione uno dall'altro.
16. La consumazione al banco del bar in laboratorio è consentita rispettando il distanziamento già indicato.
17. Al termine di ogni esercitazione andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, e degli ambienti evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, ecc).
18. Sarà favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni.
19. Per quanto riguarda gli spogliatoi saranno utilizzate le aule di ciascuna classe, alternando prima i maschi e poi le ragazze o viceversa. Avendo sempre cura di custodire gli indumenti nei propri borsoni. Le aule saranno opportunamente chiuse a chiave, e le finestre saranno schermate tramite apposita carta adesiva ghiacciata. Le operazioni di vestizione della divisa devono avvenire nel più breve tempo possibile, massimo 10 minuti.
20. I docenti accompagneranno e sorveglieranno gli alunni, restando in prossimità della loro porta.
21. La merce che non viene utilizzata durante le esercitazioni non deve sostare nei frigoriferi dei vari laboratori e deve essere consegnata al magazzino assieme alla scheda.
22. Durante le esercitazioni delle classi in DAD, l'assistente tecnico d'informatica, deve installare nel laboratorio, il computer con web cam e microfono mobile. Al termine delle predette esercitazioni il tutto verrà ritirato dall'assistente tecnico designato.

Tutto quello non menzionato nel su indicato regolamento, deve far obbligatoriamente riferimento all' ultimo DPCM emanato, in materia di prevenzione per emergenza Covid 19

Corato 06/011/2020

Il dirigente scolastico
Prof.ssa Angela Adduci

