



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**Istituto di Istruzione Superiore
"don Peppino Diana" Morcone
con sedi staccate in Circello e Colle Sannita**

Piazza Manente – 82026 Morcone (BN) - Tel. 0824-956423 - Fax 0824-995999
C.F. 92029100622 - Codice Meccanografico **bnis01200c** - Codice eFattura: UFGXPE
e-mail: bnis01200c@istruzione.it - bnis01200c@pec.istruzione.it
Url : <https://www.istitutosuperiorediana.edu.it>



REGOLAMENTO di ACCESSO ai LABORATORI: (SPECIFICO PER SALA BAR e CUCINA)

1. Per evitare il rischio di assembramento e contaminazione, considerato che la scuola non dispone di spogliatoi con armadietti individuali per riporre i propri effetti personali, si richiede l'utilizzo di camici bianchi (stoffa o usa e getta) in sostituzione temporanea delle divise di laboratorio. I camici portati dai ragazzi saranno indossati immediatamente prima di accedere ai laboratori. Le/gli studentesse /studenti dovranno lasciare tutti gli effetti personali nel proprio zaino e/o sotto il banco nella propria classe prima di scendere nei laboratori.
2. Al momento dell'accesso al laboratorio, i ragazzi dovranno lavarsi e sanificare le mani, in occasione della manipolazione di ingredienti, alimenti e bevande dovranno indossare i guanti monouso.
3. Gli ingressi dei laboratori saranno dotati di appositi dispenser con gel sanificante.
4. Resta l'obbligo di indossare la mascherina sia per alunne/alunni che per insegnanti ITP e tecnici di laboratorio. Resta valido l'obbligo di scarpe antiscivolo.
5. Quando i laboratori non vengono utilizzati per la lezione tecnico – pratica di sala e bar resteranno chiusi a qualsiasi altra attività.
6. I laboratori saranno sanificati prima dell'inizio di ogni lezione. - Nelle postazioni di lavoro (bar, tavoli, buffet, office/plonge) dovrà essere rispettata la distanza minima di 1 metro e durante la lavorazione/manipolazione/preparazione/servizio di ingredienti, alimenti, piatti e bevande gli insegnanti ITP, i tecnici e gli studenti dovranno assolutamente indossare mascherine e guanti monouso.
7. Gli alunni accederanno nei laboratori in base agli spazi disponibili salvaguardando la distanza di sicurezza.
8. Per tutte le classi sarà possibile l'accesso nel singolo laboratorio una classe per volta.
9. Per evitare il rischio assembramenti, la ricreazione dovrà avvenire in orari diversi rispetto a quelli stabiliti per la sede, sarà stabilito dal Docente in attività di laboratorio e considerato il tipo di attività in programma di volta in volta.

Istituto di Istruzione Superiore "don Peppino Diana" Morcone

Piazza Manente – 82026 Morcone (BN) - Tel. 0824-956423 - Fax 0824-995999

e-mail: bnis01200c@istruzione.it - bnis01200c@pec.istruzione.it Url : <https://www.istitutosuperioreediana.edu.it>

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, nonché quelli della manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica con carta 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 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

I laboratori dovranno essere 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.

Durante le fasi di lavoro ogni allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica, e avere sempre la mascherina alzata.

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 oggetti inconsapevolmente infetti.

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

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

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

Le attrezzature da lavoro, all'interno di ogni laboratorio, verranno sanificate dall'assistente tecnico di competenza, ad ogni cambio del turno di ciascun allievo e/o docente e/o assistente tecnico.

Istituto di Istruzione Superiore "don Peppino Diana" Morcone

Piazza Manente – 82026 Morcone (BN) - Tel. 0824-956423 - Fax 0824-995999

e-mail: bnis01200c@istruzione.it - bnis01200c@pec.istruzione.it Url : <https://www.istitutosuperiorediana.edu.it>

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.

Si prevede per l'igienizzazione di utensili dei laboratori apposita soluzione sanitizzante. Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli e ai piani di lavoro al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo.

I prodotti conferiti dai fornitori dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina.

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, nell'area antistante alla cucina;
- liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole o simili;
- disinfettare i prodotti confezionati impermeabili;
- appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti;
- stoccare le derrate alimentari nel deposito adibito a 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, o simili)