

**PROTOCOLLO SICUREZZA E REGOLAMENTO di ACCESSO ai LABORATORI ALBERGHIERO**

(Cucina, Sala-Bar e Vendita, Accoglienza Turistica, Servizi Commerciali, Laboratori informatici)

1. Impossibilità di accedere alle strutture della Scuola con sintomi da infezione respiratoria o febbre uguale o superiore a 37,5°C;
2. Obbligo di indossare mascherina protettiva e mantenere una distanza interpersonale minima di 1 m (salvo diverse specifiche indicazioni).
3. I bagni e gli spogliatoi saranno muniti di detergente con azione disinfettante, sistema asciugatura mani automatico e/o salviette usa e getta e/o rotoli di carta.
4. Ogni laboratorio sarà dotato di distributore di sanificante mani.
5. SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR e CUCINA: 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 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
6. Utilizzo degli spogliatoi, con distanziamento e mascherine, solo per indossare calzature e divise. Ogni Allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli zainetti, che saranno posti negli spogliatoi.
  7. Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio. Nel caso in cui l'allievo si presenti anche senza solo un componente essenziale della divisa, non parteciperà all'attività prevista laboratoriale, ma assisterà esclusivamente alla lezione.
  8. Ad ogni cambio turno saranno effettuate pulizia ed igienizzazione delle postazioni laboratoriali utilizzate dagli Allievi.
  9. Il Personale in servizio e gli Allievi tutti utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione, mascherine e dove necessario guanti monouso (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.), prima di entrare nei laboratori.
  10. 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.
  11. Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica.
  12. SPECIFICO per LABORATORI SALA BAR e CUCINA: Nei laboratori di Cucina 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.

13. 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.
14. Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate.
15. Tutti gli Allievi saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19.
16. Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.Lgs 81/08.
17. SPECIFICO per LABORATORI SALA BAR e CUCINA: 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.
18. 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 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 degli indicatori visivi posti sui pavimenti.
20. SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR e CUCINA: I prodotti conferiti dai magazzini o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro o in un contenitore idoneo ben chiuso.  
Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.

21. 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 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.etc.)

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

23. 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 Allievo e/o Docente e/o assistente tecnico.

24. 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;

25. Entrata: gli Alunni seguiranno l'orario stabilito per la classe di appartenenza;

26. Uscita: verranno seguite le direttive emanate dalla Dirigenza nel rispetto della normativa COVID 19, al fine di evitare assembramenti.

27. Durante le lezioni nei laboratori, tenendo presente che il numero delle persone negli stessi sarà deciso dal responsabile della sicurezza in riferimento alle disposizioni ministeriali in materia Covid 19, si devono evitare gli assembramenti del personale tecnico, dei docenti e degli studenti non previsti in ogni singolo laboratorio;
28. I docenti ITP non possono utilizzare i laboratori non destinati alla loro disciplina specifica se non concordandolo precedentemente con il Dirigente Scolastico, con i responsabili Covid d'Istituto e con i responsabili dei dipartimenti (Cucina- Sala-Bar); facendo riferimento al punto n.5 la divisa rimane la condizione necessaria per l'utilizzo dei laboratori stessi.
29. La pausa pranzo degli studenti che dovranno affrontare le lezioni pomeridiane, dovrà essere effettuata in classe e non nei laboratori di Sala-Bar (soprattutto in riferimento al Biennio) per motivi igienico-sanitari e in riferimento alle disposizioni Covid per il mantenimento della sanificazione effettuata dal personale prima dell'inizio della lezione.
30. L'utilizzo degli spogliatoi deve avvenire secondo la capienza indicata dall'apposita cartellonistica posta all'ingresso di ciascun locale, resa nota con circolare interna.
31. L'utilizzo dei laboratori di enogastronomia deve avvenire secondo la capienza indicata dall'apposita cartellonistica posta all'ingresso di ciascun locale, resa nota con circolare interna.