

  		<p>Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera MANLIO ROSSI-DORIA AVELLINO</p> <p>Via Filippo Visconti CM: AVRH04000X - CF: 92035900643 e-mail: AVRH04000X@istruzione.it - PEC: AVRH04000X@PEC.istruzione.it sito web: alberghierorossidoria.edu.it - Tel. 0825 781817 - Fax 0825 38816</p>	  
---	---	--	---

**PROTOCOLLO DI CONTENIMENTO COVID – 19
PER I LABORATORI DIDATTICI
ENOGASTRONOMIA
BAR-SALA E VENDITA**

(Il presente protocollo è parte integrante del Manuale HACCP)

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
PROF.SSA MARIA TERESA CIPRIANO

LA RESPONSABILE HACCP
DOTT.SSA GERARDINA ATTANASIO

PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- DIFFUSIONE SARS-COVID2 SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR

Sommario

1. Premessa	4
2. Accesso ai laboratori didattici	4
3. Organizzazione delle lezioni nei laboratori didattici	7
4. Sala Ristorante	8
5. Bar e attività con servizio a banco e al tavolo.....	14
6. Utilizzo di spogliatoi e armadietti da parte degli studenti.....	17
7. Disposizioni comuni per tutte le tipologie di attività.....	18
7.1 Informazione/formazione del personale.....	18
7.2 Modalità di accesso ai laboratori di settore del personale addetto.....	18
8. Igiene del personale.....	19
9. Ricevimento delle merci.....	20

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente disciplinare è stato elaborato tenendo conto della seguente normativa:

- Ordinanza n. 77 del 05/10/2020
- Ordinanza n. 76 del 03/10/2020 - Allegato 1 all'ordinanza del 03/10/2020
- Ordinanza n. 75 del 03/10/2020 - Allegato 2 all'ordinanza del 03/10/2020
- Decreto Legge 15/05/2020 – Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Produttive e Ricreative
- Documento d'Istituto "ANTICONTAGIO COVID-19 – RIENTRO A SCUOLA"
- Ordinanza n 51 del 24/05/2020 – allegato 1

- Ordinanza n. 45/2020 - Allegato

- "Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico", trasmesso dal CTS - Dipartimento della protezione civile in data 28 maggio 2020 e il Verbale n. 90 della seduta del CTS del 22 giugno 2020
- Documento per la pianificazione delle attività scolastiche educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020-2021, adottato con decreto del Ministro prot. n. 39 del 26 giugno 2020;
- Protocollo quadro "Rientro in sicurezza", sottoscritto il 24 luglio 2020 dal Ministro per la Pubblica Amministrazione

1. Premessa

L'Istituto *Manlio Rossi-Doria* di Avellino, nel 2018, ha ottenuto per i propri Laboratori didattici destinati allo svolgimento delle attività pratiche previste per le caratterizzazioni "Enogastronomia" e "Bar - Sala e Vendita", autorizzazione sanitaria ai sensi della Delibera della Giunta Regionale n. 318 del 21/05/2015, finalizzata alla notifica e al riconoscimento degli stabilimenti e delle attività inerenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria.

Grazie all'autorizzazione regionale i laboratori didattici dell'Istituto sono riconosciuti come veri e propri esercizi commerciali dedicati alla ristorazione e al bar, come tali sono soggetti a quanto stabilito dalle norme nazionali e regionali per il riavvio delle attività nel rispetto del contenimento per il COVID-19.

Il seguente documento è coerente con le procedure sulla sicurezza riportate nel Documento di valutazione dei rischi dell'Istituto, aggiornato in riferimento all'emergenza sanitaria, e con il Disciplinare misure di contenimento_aggiornamento prot. n. 10564 del 12/10/2020 e con il suo Estratto prot. n. 10565 del 12/10/2020.

2. Accesso ai laboratori didattici

Gli accessi e i controlli ai laboratori didattici avranno luogo con le modalità già stabilite nel documento "ANTICONTAGIO COVID-19 – RIENTRO A SCUOLA", redatto a cura dell'RSPP e adottato dall'Istituto, che tiene conto delle misure necessarie al contenimento della diffusione del virus COVID-19.

Per una più agevole applicazione delle indicazioni di accesso ai locali, si riportano di seguito le tabelle riassuntive dei plessi di Via Filippo Visconti e di Via Valle Mecca.

Si precisa che gli spostamenti interni dalla classe ai laboratori di alunni, docenti e personale addetto avverranno seguendo l'apposita segnaletica orizzontale. Resta fermo il distanziamento di 1 metro tra gli studenti, sotto il vigilante controllo dei docenti.

MODALITÀ DI ACCESSO PLESSO VIA FILIPPO VISCONTI
(come da planimetria)

Ingresso / Uscita		Piano	Classi	Utenza interna		Utenza esterna
SETTORE A (colore arancione)	scala laterale sinistra esterna di sicurezza	Primo	4A - 3A - 5H - 4 H	Studenti	Docenti	
		Secondo	5F - 5I - 4F - 3F	Studenti	Docenti	
SETTORE B (colore ciano)	ingresso principale, scala centrale interna	Terra	2H	Studenti	Personale ATA Docenti Docenti dell'AVP e Responsabili di Sede ed organizzativi che non devono raggiungere le classi	Genitori (per appuntamento)
						Visitatori (per appuntamento)
						Fornitori (per appuntamento)
		Primo	2A - 1A - 3H - 5A - 5G - 4D - 5D	Studenti	Docenti	
		Secondo	4I - 3I - 1F - 3D - 2F - 5B - 4B - 3B	Studenti	Docenti	
		Terzo	Laboratori di settore (cucina /ristorante)	Studenti	Studenti	Fornitori (per appuntamento) Fornitori Fo
SETTORE C (colore viola)	scala laterale destra esterna di sicurezza con accesso dal parcheggio retrostante	Terra	Laboratorio Bar-Sale e Vendita	Studenti	Docenti	
		Primo	4G - 3G - 1G - 2G	Studenti	Docenti	
		Secondo	1D - 2D - 1B - 2B	Studenti	Docenti	

L'accesso ai laboratori dislocati sui vari piani segue le medesime disposizioni di ingresso ai distinti settori.

Si informa che negli spazi interni / esterni dell'Istituto è collocata opportuna **SEGNALETICA ORIZZONTALE** che identifica, con i rispettivi colori, i tre distinti settori e percorsi.

MODALITÀ DI ACCESSO PLESSO VALLE MECCA
(come da planimetria)

Ingresso / Uscita		Piano	Classi	Utenza interna		Utenza esterna
SETTORE A (colore blu)	ingresso principale centrale	Terra	Laboratorio di pizzeria	Studenti che devono raggiungere direttamente i laboratori	Personale ATA Docenti Docenti dell'AVP e Responsabili di Sede ed organizzativi che non devono raggiungere le classi	Genitori (per appuntamento)
		Primo	Laboratori di settore (ristorante / Bar didattici / Birralab) Laboratorio di Informatica Laboratorio tecnico-scientifico			Visitatori (per appuntamento)
SETTORE B (colore ciano)	ingresso laterale dal parcheggio secondario	Terra	2C - 3C - 4C - 1E - 2E - 3E - 4E - 5E - 5L	Studenti	Docenti	Fornitori (per appuntamento)
		Terra	1C - 5C	Studenti	Docenti	

Si informa che negli spazi interni / esterni dell'Istituto è collocata opportuna **SEGNALETICA ORIZZONTALE** che identifica, con i rispettivi colori, i tre distinti settori e percorsi.

3. Organizzazione delle lezioni nei laboratori didattici

Durante le attività laboratoriali è fatto obbligo indossare la mascherina e rispettare le norme di cui al Disciplinare adottato dalla scuola e pubblicato all'Albo, al sito web, alla Bachecca Argo, con particolare attenzione al rispetto del *principio del distanziamento*.

L'Istituto ha predisposto per ciascuna classe di *Enogastronomia* e di *Bar-Sala e vendita*, un *numero di postazioni fisse*, dotate di utensili ed attrezzature, che consentiranno, a turnazione, lo svolgimento delle attività didattiche laboratoriali in sicurezza.

Le *postazioni di lavoro* dovranno essere:

- tra loro distanziate di 1 metro e potranno essere realizzate adoperando i banchi di lavoro/plance/tavoli in dotazione ai laboratori
- sanitizzate ad ogni cambio alunno.

Nel caso in cui non sia possibile effettuare la sanificazione per la difficoltà della gestione dell'uso di più attrezzi contemporaneamente (fuochi, piastre riscaldanti, lampade flambé, macchina espresso, ecc.), gli studenti, con l'ausilio del personale tecnico di supporto alle esercitazioni, dovranno, al cambio, indossare un paio di guanti monouso, in modo da poter gestire l'attrezzatura presente sulla postazione senza rischio di contagio. I guanti, una volta completata l'attività pratica, dovranno essere tolti e smaltiti in apposito contenitore predisposto dai collaboratori scolastici.

Il *personale tecnico assegnato ai singoli laboratori* avrà cura di predisporre le attrezzature ed allestire le postazioni di lavoro all'inizio attività e tutte le volte che sarà necessario il cambio degli alunni alle postazioni.

I collaboratori scolastici provvederanno alla sanificazione iniziale e finale delle postazioni.

Gli *studenti* dovranno:

- effettuare la pulizia e sanificazione della postazione assegnata, sotto il controllo e la direzione del personale docente e tecnico
- evitare di muoversi dai loro posti; per qualsiasi esigenza (mancanza di attrezzatura/ingredienti, eliminazione di un rifiuto, motivi diversi) potranno riferirsi al docente/assistente tecnico.

Relativamente alle attività laboratoriali di Accoglienza Turistica, i docenti avranno cura di assegnare agli studenti compiti da svolgere singolarmente, quando sono in attività pratica di front office. Durante le esercitazioni di back_office il distanziamento è già assicurato dall'allestimento delle work station poste ad 1 metro tra loro.

4. Sala ristorante

Recependo le indicazioni della Regione Campania riportata nel documento ufficiale *Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive*, in conseguenza del nuovo coronavirus SARS-CoV-2, di cui alla nota della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome prot. 3882/COV19 del 15 maggio 2020, l'Istituto ha stabilito le misure da garantire, in relazione alle distanze che dovranno essere assicurate nei locali adibiti a laboratori didattici:

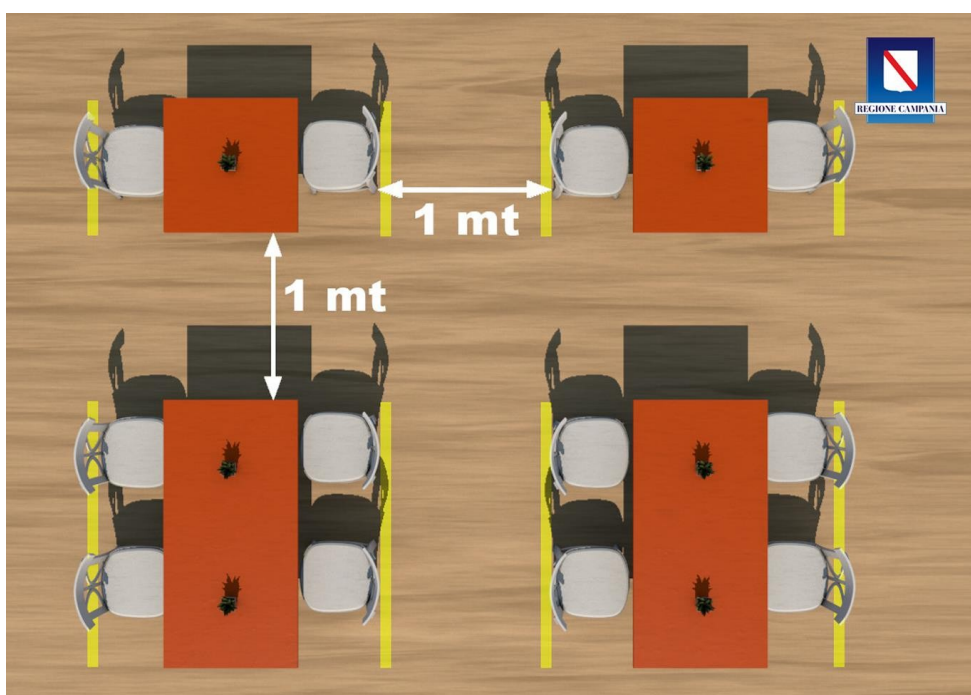
- 1 mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena)
- 1 mt – tra i tavoli
- un massimo di SEI persone al tavolo

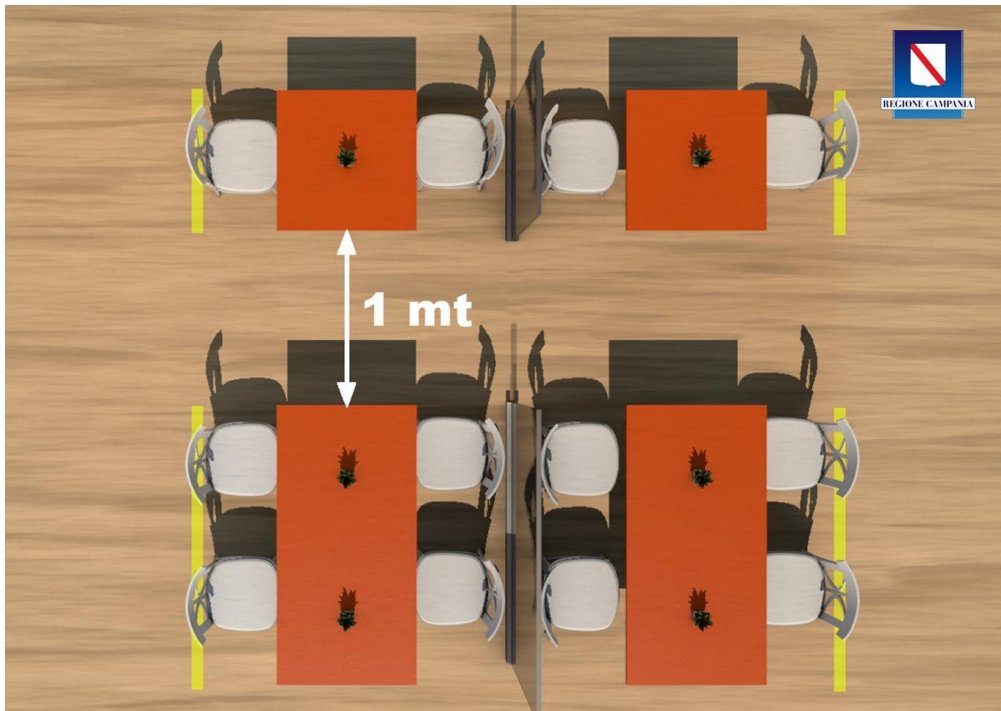
Relativamente a quest'ultima disposizione, essendo le sale ristorante allestite con tavoli tondi di diametro che va da m. 1,80 a m. 1,60, il numero degli studenti si riduce a QUATTRO al fine di assicurare un maggiore distanziamento.

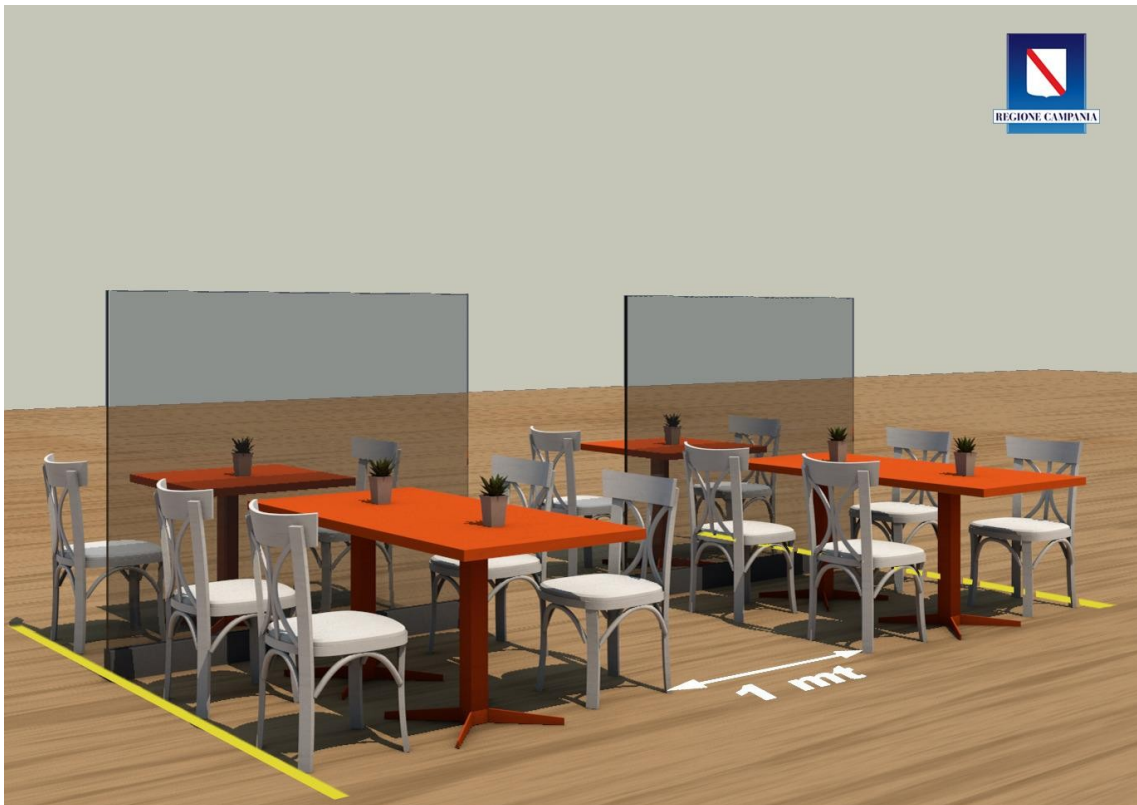
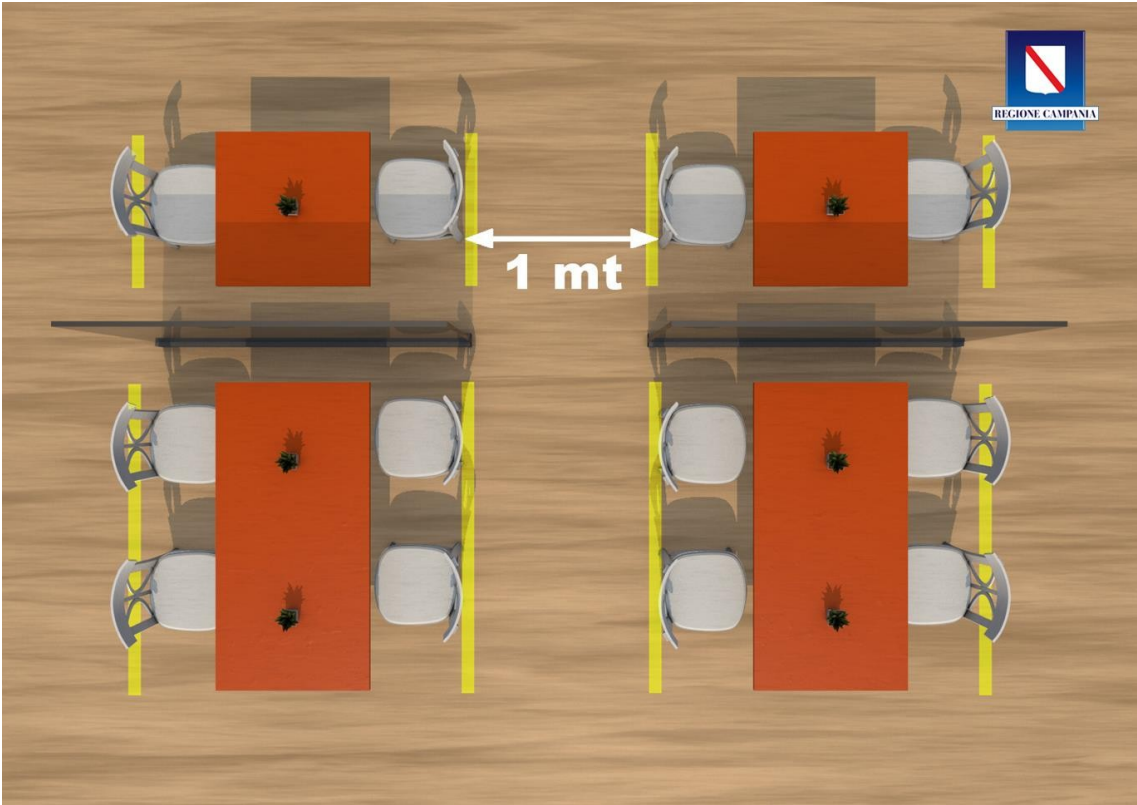
Le distanze sono state indicate con apposita segnaletica orizzontale.

Nei casi in cui il rispetto delle distanze non possa essere applicato, saranno utilizzate idonee barriere di protezione, quali pannelli di dimensione minima in altezza di m. 1,60 realizzati in sicurezza con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Pannelli con tali caratteristiche sono utilizzati anche per dividere i Laboratori didattici 1, 2 e 3 tra loro comunicanti, per evitare, in tal modo, del verificarsi di interazioni tra le classi in esercitazione.







Al fine di ottimizzare e razionalizzare le attività da svolgere nei laboratori di settore sarà opportuno applicare le seguenti indicazioni:

- a.** Non consumare alimenti in piedi
- b.** Favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituire quelle in tela per ogni cambio di studenti/ospiti al tavolo
- c.** Evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi, privilegiando le monoporzioni
- d.** Eliminare modalità di servizio a buffet o similari
- e.** Per gli eventi, ricorrere alla modalità di prenotazione telefonica e/o digitale e conservare l'elenco degli ospiti, che non possono essere di un numero superiore a quelli dei posti a sedere, per un periodo non inferiore ai 14 giorni
- f.** Nei pressi dell'ingresso alle sale, posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani (preferire dispenser automatici a quelli manuali).
- g.** Utilizzare il guardaroba, solo nel caso in cui si possano distanziare i soprabiti
- h.** Adottare menù digitali anche con utilizzo di app o web per la consultazione oppure esporre menù cartaceo plastificato all'ingresso della sala.
- i.** Predisporre barriere fisiche in prossimità dei registratori di cassa, in alternativa posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente
- j.** Privilegiare condimenti in contenitori monouso, in alternativa sanificare i contenitori ad ogni utilizzo.
- k.** Al di fuori dei locali igienici, prevedere postazioni con gel sanificanti.
- l.** Sanificare ad inizio giornata e almeno due volte durante le esercitazioni o le serate evento i servizi igienici
- m.** All'ingresso, in occasione di eventi aperti al pubblico verificare che gli ospiti indossino correttamente le mascherine, osservino scrupolosamente il distanziamento
- n.** Rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.
- o.** Indossare la mascherina, anche una volta seduti ai tavoli e sino a quando non sarà servita la pietanza.

5. Bar ed attività con servizio a banco e al tavolo

Per le attività da svolgere nei Laboratori di Bar-Sala e vendita dell'Istituto si dovranno rispettare alcuni accorgimenti funzionali al contenimento della diffusione del virus Covid-19, disciplinati nell'Ordinanza n. 75 del 03/10/2020, Allegato 2.

Per le attività didattiche di Bar/Caffetteria e per il servizio Buvette

- a. Contingentare gli ingressi in base alle dimensioni dei locali e rispettare il distanziamento fra gli studenti/ospiti di 1 metro per ogni metro lineare di bancone, così come indicato anche dalla segnaletica
- b. Nel Bar didattico di via Filippo Visconti non sarà possibile servire al bancone più di 5 persone per volta, mentre nei bar didattici di via Valle Mecca non potranno essere servite al bancone più di 3 persone per volta
- c. Evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi, privilegiando le monoporzioni
- d. Rispettare il numero dei posti a sedere e la loro collocazione: Sala bar di via Filippo Visconti non potrà ospitare più di 16 persone ai tavoli, mentre per la sala bar di via Valle Mecca questo limite è di 10 persone (sala bar 1, 6 persone; sala bar 2, 4 persone)
- e. Utilizzare, sul banco e ai tavoli, prodotti monouso (tovaglioli, bustine di zucchero, ecc.)
- f. Togliere la mascherina solo al momento del consumo. In qualunque altra condizione di presenza nel locale indossare la mascherina.

Le distanze che dovranno essere assicurate sono:

- 1 mt – distanziamento tra le persone (schiena – schiena);
- 1 mt – tra i tavoli;

Tali distanze dovranno essere indicate a terra con apposita segnaletica orizzontale.

Qualora il rispetto di tali distanze non sia possibile, sarà necessario utilizzare idonee barriere di protezione come pannelli di dimensione minima in altezza di m. 1,60 realizzati con materiali sanificabili, igienizzabili e non porosi.

Nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani degli ospiti (preferire dispenser automatici a quelli manuali)

Oltre alle indicazioni generali già richiamate nel presente documento le attività pratiche previste per i Laboratori di Bar-Sala e Vendita sono state ulteriormente disciplinate, in quanto caratterizzate da una maggiore mobilità, sia dei docenti che degli studenti.

Le attività pratiche di Bar Caffetteria saranno svolte nei locali adibiti a bar n.1 e n.2.

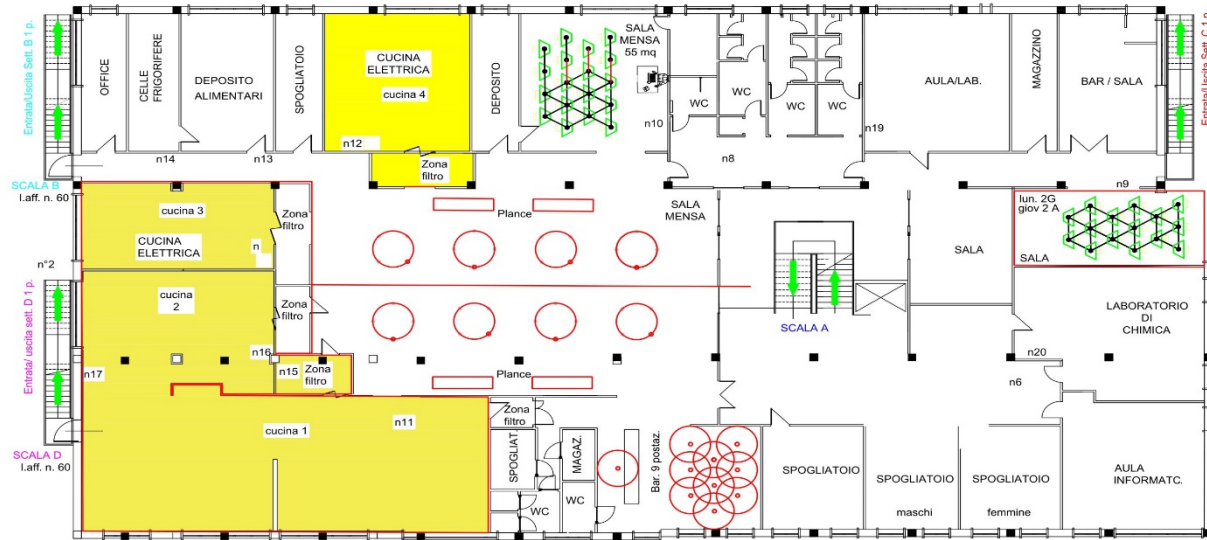
Le posizioni stabilite prevedono un docente e un alunno in esercitazione pratica alla macchina del caffè, debitamente distanziati, uno all'office del bar e gli altri seduti agli appositi tavoli quadrati, opportunamente distanziati, due per volta.

Le esercitazioni di servizio e di cucina di sala si svolgeranno invece in sala ristorante, dove sono state posizionate apposite plance allestite con l'attrezzatura necessaria dove, sanificando le postazioni di volta in volta o utilizzando guanti monouso, potranno alternarsi gli studenti, che resteranno, nei momenti in cui non sono coinvolti personalmente nell'attività pratica, ad assistere alle lezioni seduti ai tavoli della sala, in numero di quattro per tavolo.

Si precisa che l'attività del servizio in sala si svolgerà, solo ed unicamente, *tra alunni della stessa classe*.

Parte delle esercitazioni saranno poi svolte presso il Laboratorio n. 6 dedicato alla produzione della birra artigianale. Anche qui, si è provveduto ad allestire la sala con *postazioni statiche* presso le quali gli alunni potranno alternarsi nella pratica.

Si riporta di seguito uno schema esemplificativo dell'allestimento dei laboratori didattici:



6. Utilizzo di spogliatoi e armadietti da parte degli studenti

L'utilizzo degli spogliatoi da parte degli studenti sarà regolamentato come segue:

- È permesso l'accesso a **5 ragazzi per volta**, in modo che ciascuno di essi disponga di uno spazio adeguato per il distanziamento mentre indossano la divisa da lavoro
- Si raccomanda di continuare ad indossare la mascherina anche in questi ambienti
- Si raccomanda, se le condizioni atmosferiche lo consentono, di tenere aperte le finestre per un'adeguata aereazione dei locali

Gli spogliatoi saranno igienizzati ad inizio giornata e dopo ogni cambio gruppo di studenti.

Anche l'utilizzo degli armadietti dedicati agli studenti per poter conservare i propri effetti personali durante le esercitazioni saranno sottoposti ad attenta sanificazione prima e subito dopo dell'uso.

Per velocizzare le operazioni di cambio si potranno utilizzare a questo scopo anche i locali destinati ai servizi igienici e aule opportunamente predisposte ed allestite.

7. Disposizioni comuni per tutte le tipologie di attività'

7.1 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

È importante che tutti i lavoratori che operano nei laboratori didattici dell'Istituto siano informati circa le disposizioni Nazionali e Regionali specifiche del settore riguardo il corretto comportamento del personale, corsi di formazione/informazione, e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario.

Sono state effettuate riunioni con il medico competente e con RSPP e responsabile HACCP, in cui sono stati messe in evidenza alcuni comportamenti da osservare scrupolosamente:

- a. non recarsi sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenersi presso il proprio domicilio;
- b. sottoporsi al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c. non recarsi sul luogo di lavoro per chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, e comunque non prima aver effettuato i dovuti controlli previsti dalla normativa vigente, il cui esito, prima del rientro, va comunicato all'Ufficio di segreteria Area Personale
- d. rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in Istituto e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

La scuola programmerà ulteriori incontri di formazione e informazione a tutto il personale in riferimento al complesso delle misure adottate o che si potranno adottare nel corso dell'anno da parte degli organi competenti.

7.2 MODALITÀ DI ACCESSO AI LABORATORI DI SETTORE PER IL PERSONALE ADDETTO

All'ingresso il personale ATA addetto ai laboratori, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi.

Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani, indossare i DPI necessari in relazione alla specifica mansione o qualora previsti abiti di lavoro. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

8. Igiene del personale

L'addetto ai laboratori dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettante per almeno un minuto;

- a.** indossare tutti i DPI forniti in base alla propria mansione
- b.** coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce, provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento, a lavarsi le mani e a smaltire correttamente la mascherina dismessa
- c.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina, avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa
- d.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani
- e.** non sostare, nei momenti di pausa o fine servizio, in aree comuni
- f.** arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria
- g.** provvedere frequentemente alla pulizia delle mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da "Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani" del Ministero della Salute

9. Ricevimento materie prime

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a.** Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario delle attività didattiche
- b.** Nell'area di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in caso contrario il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata, senza fare ingresso

all'interno dell'attività;

- c. I fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani, mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

L'Istituto ha stabilito che i fornitori, per le consegne alla sede di Via Valle Mecca, seguano le seguenti indicazioni:

- sostare con il mezzo nell'area dedicata all'interno del giardino della scuola
- accedere unicamente dall'ingresso principale, dopo gli opportuni controlli, e che portino le merci al montacarichi
- accedere al piano superiore solo in orari in cui non sono in svolgimento le attività laboratoriali con gli studenti, per la consegna di carichi pesanti, pertanto è consigliato stabilire con i fornitori precisi orari di consegna
- qualora la consegna avvenga in orario antimeridiano, è individuato un assistente tecnico con incarico specifico, che avrà cura di recuperare le merci al montacarichi e di trasportarle al magazzino.