



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
MARCO POLO**

Via Sciacaluga 9 – 16147 Genova – Tel. 010 3776608  
Sede di Camogli – Via S. Rocco 1 – Tel. 0185 773344  
Sede di Calvari - Via Soracco 7 – Tel. 0185356362  
e-mail: gerh01000g@istruzione.it - sito web: www.marcopolo.edu.it



***Vademecum per i laboratori di sala bar e cucina / pasticceria 2021/22***

1. Tutte le classi, accompagnate dal proprio docente, muniti di mascherina, la quale dovrà essere sempre indossata sia in fase di vestizione che durante tutta l'esercitazione, si recheranno al piano tenendo la destra durante la salita / discesa.
2. Arrivati al piano, prima di accedere allo spogliatoio, si dovranno sanificare le mani con detergenti previsti per la sanificazione.
3. Agli spogliatoi potranno accedere un numero limitato di alunni (da valutare a secondo delle dimensioni dello spogliatoio), nel quale verranno assegnati gli armadietti. Il vestiario dovrà essere riposto all'interno di una borsa (scarpe comprese) e il tutto riposto all'interno del proprio armadietto in un sacchetto e nulla potrà essere lasciato al di fuori di quest'ultimo.
  1. In mancanza dell'armadietto le rispettive borse chiuse verranno poste in terra.
4. Durante le esercitazioni è vietato uscire dal proprio laboratorio, tranne che per recarsi ai servizi igienici. Dopo l'utilizzo dei servizi igienici è obbligatorio lavarsi accuratamente le mani.
5. Gli studenti potranno accedere al laboratorio solo se muniti di divisa in ordine e completa.
6. Le misure di sicurezza da adottarsi in occasione della somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche e negli altri spazi a ciò destinati, impongono l'uso della mascherina da parte degli operatori per l'intera durata del servizio. La somministrazione potrà quindi avvenire nelle forme usuali e senza necessariamente ricorrere all'impiego di stoviglie monouso.
7. Il distanziamento è raccomandato laddove le condizioni logistiche lo consentano, diversamente è necessario utilizzare i DPI in dotazione. Non sono possibili deroghe al rispetto del distanziamento nelle mense e nei locali adibiti a tale uso, dove per il consumo di cibi e bevande la mascherina chirurgica non può essere utilizzata. Si suggerisce, ove necessario, di organizzare i pasti con turnazione per mantenere il distanziamento fisico e ridurre l'affollamento dei locali.

Si ricorda che, ai sensi di quanto previsti dal D.Lgs. 81/08, il consumo dei pasti non può avvenire in cucina, dove è possibile il solo "assaggio" a scopo didattico. Il consumo deve avvenire come previsto in locale dedicato quale la sala ristorante. Per consumare la merenda nel corso della ricreazione è necessario che gli studenti siano seduti al proprio banco e adeguatamente distanziati dai compagni.
8. terminate le esercitazioni tutte le attrezzature e gli ambienti compresi i bagni e gli spogliatoi dovranno essere sanificati.

- 9.** Per quanto riguarda l'utilizzo del tovagliato nei laboratori di sala, si dovrà procedere come segue:
- le tovaglie utilizzate per la simulazione di mise en place (solo apparecchiatura), potranno essere riutilizzate più volte nell'arco della lezione, essendo gli operatori dotati di mascherine e mani sempre sanificate. Al termine della lezione verranno sanificate e lasciate depositate sui tavoli di riferimento, per essere utilizzate nella lezione successiva.
  - le tovaglie che vengono utilizzate per il servizio ristorante, (distribuzione e consumazione di cibi e bevande), dovranno essere sostituite dopo il consumo del pasto da parte degli studenti.
- 10.** Concluse le esercitazioni, alunni e docenti procederanno ad indossare gli abiti civili, rispettando le stesse precauzioni riguardo le normative sopracitate in fase di ingresso ai laboratori.
- 11.** Tutti gli ambienti accessori dedicati alle esercitazioni laboratoriali quali spogliatoi, servizi igienici e corridoio, dovranno essere sanificati per permettere l'accesso in sicurezza alle classi successive.
- 12.** In merito al ricevimento delle merci da parte dei fornitori, questi ultimi devono consegnare le merci tra la zona esterna e quella interna del magazzino (fascia di rispetto) senza entrare nella struttura scolastica. Gli addetti al magazzino dovranno effettuare il compito di controllo delle merci e trasportarle nelle opportune zone di stoccaggio.
- 13.** Per la sede di Genova, dove il magazzino dello stoccaggio merci è collocato al piano - 1 e i laboratori di cucina, sala bar sono collocati al piano terra, al quarto e al quinto piano, il trasporto delle materie prime deve avvenire esclusivamente per mezzo del montacarichi attraverso appositi carrelli. Il montacarichi non può e non deve essere utilizzato per il trasporto di persone, esclusi i collaboratori che manovrano i suddetti carrelli; per contro l'ascensore adibito al trasporto delle persone non può e non deve essere utilizzato per il trasporto delle merci.
- 14.** In merito all'utilizzo del bar didattico si procederà all'osservanza delle norme di distanziamento, di buone prassi igieniche, quali igienizzazione delle mani e utilizzo della mascherina fino al consumo degli alimenti. Non sarà necessaria la richiesta del green pass da parte di visitatori o frequentatori esterni in quanto tale controllo viene effettuato all'ingresso della struttura scolastica.
- 15.** Per la postazione della cassa è necessario dotare l'alunno e l'insegnante di mascherina e utilizzare gli schermi di protezione.
- 16.** In merito alla cura degli spazi scolastici, il CTS conferma la necessità di continuare ad assicurare il rispetto delle ordinarie misure di aerazione dei locali e della sanificazione quotidiana di tutti gli ambienti. È necessario garantire un adeguato ricambio d'aria nei luoghi di permanenza tenendo conto delle dimensioni e dell'ampiezza di ambienti e spazi, del numero di fruitori presenti e identificare eventuali ambienti/spazi scarsamente ventilati. Dovrà pure proseguire la pratica dell'igiene delle mani e la messa a disposizione di erogatori di prodotti disinfettanti, già ordinariamente adottati dalle istituzioni scolastiche.

**Bibliografia:**

- Estratto del verbale n. 34 del 12 luglio 2021 del Comitato Tecnico Scientifico di cui all'o.C.D.P.C. n.751 del 2021
- Estratto del verbale n. 39 del 5 agosto 2021 del Comitato Tecnico Scientifico di cui all'o.C.D.P.C. n.751 del 2021

Il Responsabile HACCP  
*Dott. Marco Bertagnon*

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Roberto Solinas*

Bibliografia:

- **Piano scuola 2020-2021** - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le istituzioni del Sistema Nazionale di Istruzione (decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n.39)

<https://www.miur.gov.it/documents/20182/2467413/Le+linee+guida.pdf/4e4bb411-1f90-9502-f01e-d8841a949429>

- **Rapporto Covid ISS n. 58 del 28 agosto 2020**

[https://www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset\\_publisher/btw1J82wtYzH/content/prossima-uscita.-indicazioni-operative-per-la-gestione-di-casi-e-focolai-di-sars-cov-2-nelle-scuole-e-nei-servizi-educativi-dell-infanzia](https://www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset_publisher/btw1J82wtYzH/content/prossima-uscita.-indicazioni-operative-per-la-gestione-di-casi-e-focolai-di-sars-cov-2-nelle-scuole-e-nei-servizi-educativi-dell-infanzia)

- Misure urgenti connesse all'emergenza da COVID-19, per le imprese, il lavoro, i giovani, la salute e i servizi territoriali, legge 23 luglio 2021, n. 106

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/07/24/21G00116/sg>

- D.lgs 81/2008 testo Unificati sicurezza sul lavoro
- Reg.CE 853/2004 Igiene degli alimenti
- Linee guida ristorazione scolastica Regione Liguria