



PIANO PER LA RIAPERTURA a.s. 2020/2021

Regolamento di accesso ai laboratori

in regime di misure di contenimento del contagio da COVID19

Integrazione al Regolamento d'Istituto

Il Consiglio d'Istituto,

Vista l'attuale condizione di rientro nelle condizioni dell'emergenza sanitaria COVID19,

Visti i Documenti emanati dal Ministero per l'Istruzione:

Piano Scuola 2020/2021 (DM 39 del 26 giugno 2020);

Protocollo di sicurezza per la ripresa di settembre (DM 87 del 6 agosto 2020);

Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata (DM 89 del 7 agosto 2020);

Viste le indicazioni sanitarie:

Estratto verbale CTS n. 82 del 25 maggio 2020;

Estratto verbale CTS n. 90 del 22 giugno 2020;

Estratto verbale n. 94 del 7 luglio 2020;

Estratto verbale del 12 agosto 2020

Rapporto ISS COVI-19 n. 58/2020 (Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia)

DELIBERA

il seguente "PIANO per la RAPERTURA a.s. 2020/2021 – Regolamento di accesso ai laboratori", le cui disposizioni integrano il Regolamento generale d'Istituto.

Spoletto, 25 agosto 2020

Introduzione – Finalità del presente documento e collaborazione Scuola-Famiglia

Il presente documento ha la finalità di offrire agli Studenti, alle Studentesse, alle loro Famiglie, al Personale, precise indicazioni al fine di garantire la ripartenza della scuola in sicurezza e la qualità dell'azione educativa.

E' necessario che le Famiglie, gli Studenti, le Studentesse, si attengano scrupolosamente alle indicazioni contenute al fine di garantire lo svolgimento delle attività scolastiche in sicurezza. La situazione di contagio da virus SARS-CoV-2 richiede l'adozione di particolari attenzioni per la tutela della salute dell'intera Comunità scolastica, nella consapevolezza che la ripresa delle attività didattiche, seppur controllata, non consente di azzerare il rischio di contagio. Il rischio di diffusione del virus va ridotto al minimo attraverso l'osservanza delle misure di precauzione e sicurezza.

L'alleanza tra Scuola e Famiglia costituisce un elemento centrale nella strategia del contenimento del contagio. I comportamenti corretti di prevenzione saranno tanto più efficaci quanto più rigorosamente adottati da tutti in un clima di consapevole serenità e di rispetto reciproco, fondato sul dialogo e sulla condivisione degli obiettivi di tutela della salute e di garanzia dell'offerta formativa per tutti i protagonisti della vita scolastica

Premessa – Disposizioni generali

Tutta la documentazione di competenza del DS, sentito il RSPP (Responsabile per il Servizio di Prevenzione e Protezione), il RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) il MC (Medico Competente), il Comitato costituito per l'emergenza COVID19, relativa all'emergenza sanitaria COVID19 si trova pubblicata all'Albo della scuola e sul sito dell'Istituto, e giace agli Atti dell'Istituto; per motivi di opportunità e di chiarezza, di seguito si richiamano le disposizioni organizzative essenziali che tutti gli Utenti (Studenti, Docenti, Personale ATA, Genitori) dovranno tassativamente rispettare:

Gli Studenti e le Studentesse, il Personale ed eventuali visitatori potranno accedere all'interno della scuola a condizione di:

- non presentare sintomatologia respiratoria o sintomi simil-influenzali o febbre superiore a 37.5° C in data odierna e nei tre giorni precedenti;
- non essere stato in quarantena o isolamento domiciliare negli ultimi 14 giorni;
- non provenire da zone a rischio e di non essere stato a contatto con persone positive, per quanto di loro conoscenza, negli ultimi 14 giorni.

Ulteriori obblighi e divieti:

- **Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di temperatura superiore ai 37.5° o altri sintomi simil-influenzali** e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- **Obbligo di sottoporsi al controllo della temperatura e di rilasciare apposita dichiarazione** per i visitatori esterni all'ingresso in Istituto (Genitori, corrieri, operatori in generale, ospiti in generale);
- **Obbligo** per ciascun lavoratore **di informare** tempestivamente il Dirigente scolastico o un suo delegato della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della propria prestazione lavorativa o della presenza di sintomi negli studenti presenti all'interno dell'istituto.
- Obbligo di mantenere il **distanziamento fisico di un metro**, osservare le regole di **igiene delle mani** e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- **Obbligo di indossare la mascherina** – chirurgica o di comunità di propria dotazione – per l'intera permanenza nei locali scolastici (v. oltre, uso mascherina durante le lezioni).

REGOLAMENTO di ACCESSO ai LABORATORI

(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 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

4. 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.
5. Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio.
6. Ad ogni cambio turno sarà effettuata sanificazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli Allievi e personale in servizio;
7. 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.
8. 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.
9. Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica.
10. *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.
11. 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.
12. Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate.
13. Tutti gli Allievi saranno sottoposti ad un corso di formazione sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19.
14. 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.L.gs 81/08.

15. *SPECIFICO per LABORATORI SALA BAR e CUCINA*: 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.
16. 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
17. 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 gli indicatori visivi posti sui pavimenti.
18. *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 che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina.
- Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante in un apposito spazio all'ingresso del laboratorio (office/plonge) e negli appositi contenitori, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.
19. 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.)

20. Gli apparecchi elettronici (es. telefono del centralino) verranno sanificati ad ogni cambio del turno di ciascun alunno, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.
21. 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.
22. 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;
23. Entrata: gli Alunni seguiranno l'orario stabilito per la classe di appartenenza;
24. Uscita: considerato che lo scaglionamento delle uscite viene assicurato dallo scaglionamento delle uscite delle classi situate in sede e considerato che i laboratori si trovano quasi tutti, con poche eccezioni, al piano terra, e quindi non creano intralcio alle classi in uscita, l'uscita avverrà all'orario stabilito per la fine ora (V o VI).