



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci – O. Colecchi"

od. Mecc. AQIS007009

Cod. fisc.93027230668

PEC aqis007009@pec.istruzione.it

PEO: aqis007009@istruzione.it davinciolecchiaq@gmail.com sito web:

www.iisdavinciolecchiaq.gov.it



Ai docenti d'indirizzo
Agli studenti
Agli assistenti tecnici
Ai collaboratori scolastici
Alla DSGA
Alla Coordinatrice Sig. Maria Di Paolo

Oggetto: esercitazioni di laboratorio; richiamo misure anti-covid

L'accesso ai **laboratori** è consentito solo ed esclusivamente al personale scolastico autorizzato, docente e non, e agli studenti delle classi in orario, previo l'utilizzo di mascherina e igienizzazione delle mani, oltre che della divisa ove prescritta.

Tutte le attività laboratoriali saranno svolte avendo cura di predisporre l'ambiente con le consuete accortezze in ordine alla sicurezza, ma con particolare attenzione a che lo svolgimento di qualsivoglia attività non avvenga prima che il **luogo dell'attività didattica** sia stato **opportunamente e approfonditamente igienizzato**, nell'alternarsi tra un gruppo classe e l'altro.

Inoltre i **laboratori devono essere frequentemente areati** durante tutte le ore di lezione, al fine di garantire un ricambio di aria costante. Durante le attività didattiche in locali della scuola dove non sono presenti banchi e segnalatori di posizione, gli insegnanti, le studentesse e gli studenti sono comunque tenuti a rispettare il distanziamento fisico interpersonale.

Agli studenti e ai docenti si ricorda:

-durante i trasferimenti ai laboratori e relativo ritorno:

- si devono indossare i dispositivi di protezione individuale;
- si dovranno seguire i percorsi predisposti allo scopo indossando sempre i dispositivi di protezione individuale;
- i trasferimenti devono essere effettuati sotto il controllo del Docente di laboratorio o di un eventuale assistente

che andrà a prendere gli alunni nella classe ove hanno svolto la lezione precedente;

- evitare assembramenti e soste ingiustificate;
- mantenere la distanza di almeno 1 metro;

-quando si entra nel laboratorio:

- igienizzare le mani agli appositi dispenser;
- indossare i dispositivi di protezione individuale previsti;
- igienizzare frequentemente le mani durante l'attività laboratoriale;
- mantenere la propria postazione;
- non scambiarsi materiale didattico o qualunque altro oggetto;
- utilizzare, se ritenuto necessario dall'insegnante in relazione alle condizioni di lavoro, eventuali altri dispositivi di sicurezza: guanti monouso, schermi protettivi, camici (ad es.: per gli operatori e gli studenti OT e per gli studenti di sala e cucina, caseificio), scarpe antinfortunistica (per gli operatori e gli studenti di cucina).

SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR e CUCINA

Per il **cambio, gli studenti** utilizzano la propria classe, prevedendo turni alterni per maschi e femmine. Pertanto al suono della campanella e all'arrivo dell'insegnante di indirizzo gli studenti provvederanno al cambio prima di recarsi in laboratorio e lasceranno abiti ed oggetti personali nella propria classe che verrà chiusa.

- Lo studente avrà cura di portare sempre con sé una sacca o la custodia della divisa per riporre i propri indumenti.
- Gli studenti potranno accedere ai Laboratori dopo aver indossato la giacca e le scarpe, a completamento della divisa, in parte già indossata a casa.
- L'accesso ai Laboratori sarà consentito solo dopo avere lavato e disinfettato le mani.
- Nei Laboratori gli studenti indosseranno sempre la mascherina.

Nei laboratori sono indicate le postazioni di lavoro degli studenti, considerando il distanziamento interpersonale prescritto. Tuttavia i docenti, nel rispetto della libertà d'insegnamento, potranno adattare

metodologie e strategie didattico-educative alle misure di sicurezza per il contenimento del contagio da covid-19.

La lezione terminerà 15 minuti prima dell'orario previsto, in modo da consentire agli studenti di rientrare in classe e cambiarsi prima dell'inizio della lezione successiva.

Durante le esercitazioni **di Enogastronomia e Sala e Vendita**, studenti di classi diverse non devono mai venire a contatto tra loro.

Prerequisiti generali per uno svolgimento corretto delle attività di laboratorio di Enogastronomia e di Sala e Vendita sono:

- rispetto dei principi del sistema HACCP;
- corretta manipolazione dell'alimento;
- rispetto delle misure di distanziamento necessarie;
- osservanza dell'igiene delle lavorazioni;
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- rispetto delle procedure igieniche (pulizia e disinfezione, lavaggio frequente e sanificazione periodica delle superfici e degli utensili a contatto con gli alimenti);
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo;
- igiene personale: igiene dell'abbigliamento, uso della mascherina, osservanza norme comportamentali;
- lavaggio frequente delle mani e sanificazione.

La dirigente scolastica
Prof.ssa Elisabetta Di Stefano