

LABORATORIO DI CUCINA
REGOLAMENTO INTERNO in ragione della situazione epidemiologica da diffusione
Sars 2 Covid 19

Il funzionamento del reparto deriva come di consuetudine dall'osservare e dal fare osservare le seguenti norme integrate da atteggiamenti e raccomandazioni in ragione della situazione di diffusione del covid 19.

Si ricorda che l'anno scolastico in fase di avvio sarà un anno molto particolare e di convivenza con il Sars Covid 19: svolgere le lezioni in laboratorio ci porterà ad affrontare situazioni impegnative con imprevisti di ogni tipo, pertanto si ricorda di fare rispettare alcune norme, comportamenti, atteggiamenti. Di comune accordo con il Dirigente Scolastico, si invitano tutti i colleghi di Laboratorio di cucina, a consentire agli allievi di fruire di piccoli intervalli durante lo svolgimento delle attività laboratoriali per godere di un veloce cambio d'aria e contemporaneamente arieggiare anche i laboratori. Le pause e lo stacco "dalla cucina" potranno svolgersi nelle immediate vicinanze del laboratorio, all'esterno e con la mascherina abbassata per il solo tempo della pausa (non più di 5- cinque- minuti) da effettuarsi opportunamente distanziati. Permane il Divieto di Fumo nelle pertinenze scolastiche.

Ci si affida poi al già dimostrato senso di responsabilità e collaborazione che potrà essere lo strumento utile per fronteggiare eventuali e possibili situazioni di criticità

Norme di comportamento per gli alunni:

- 1) **Indossare la divisa completa durante l'esercitazione**
- 2) **Indossare per tutta la lezione la mascherina chirurgica data in dotazione dalla scuola, ad eccezione dei piccoli momenti di stacco che si concorderanno con i docenti e gli Aiutanti Tecnici in funzione del tipo di lavorazione in corso**
- 3) **Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone ad inizio lezione e al rientro dai servizi igienici**
- 4) **Lavarsi accuratamente le mani molto spesso nel corso della lezione e durante le varie fasi di lavorazione**
- 5) **Frequentare la lezione di laboratorio senza anelli, orologi, bracciali di qualsiasi materiale, orecchini, piercing, penne e biro al taschino**
- 6) **Eeguire l'esercitazione cercando di ridurre al minimo il rumore inutile**
- 7) **Lavorare al proprio posto senza vagare inutilmente per il reparto e limitare al minimo le interrelazioni con i compagni di classe**
- 8) **Mantenere sempre una adeguata distanza dal posto di lavoro dei propri compagni**
- 9) **Ove possibile organizzare i posti personali di lavoro disponendosi non direttamente di fronte gli uni agli altri ma privilegiando la posizione schiena/schiena**
- 10) **Nelle fasi di assaggio utilizzare sempre posateria singola e procedere alla sua pulizia e sanificazione**
- 11) **Non scambiare mai le proprie posate o stoviglie con i compagni**
- 12) **Non uscire dal laboratorio senza autorizzazione del docente o dell'Aiutante tecnico**
- 13) **Non scrivere, disegnare o imbrattare pareti, tavoli, lavagne o altre superfici**
- 14) **Non asportare attrezzi, accessori o altro materiale senza autorizzazione del Responsabile di laboratorio**
- 15) **Non comunicare con gli allievi degli altri laboratori**
- 16) **Non sedersi sui tavoli di lavoro**
- 17) **Non frequentare le lezioni se si hanno sintomi assimilabili alla influenza o con malesseri come dolori alle ossa, stanchezza, stati febbrili per evitare l'eventuale diffusione di virus Covid 19.**
- 18) **Non frequentare le lezioni se si hanno sintomi come dissenteria, dolori addominali e del basso ventre per evitare contaminazioni di tipo gastro enterico**

È VIETATO

- 1) L'accesso ai laboratori degli studenti non in orario e di tutto il personale non addetto ai lavori e non previamente autorizzato
- 2) Abbracciarsi e toccarsi
- 3) Fumare
- 4) Accendere o spegnere gli interruttori generali di corrente
- 5) Usare accendini, fiammiferi o altre fonti di calore vicino a sostanze infiammabili, se non sotto la vigilanza del personale autorizzato
- 6) Conservare rimasugli di cibo o preparazioni cotte
- 7) Distribuire a compagni di altre classi assaggi delle preparazioni effettuate

È OBBLIGATORIO

- 1) Curare l'igiene personale con attenzione alla divisa ai capelli e mantenere sempre, a casa e a scuola una ottimale igiene delle mani e delle vie respiratorie (cambiare spesso aria in ambienti chiusi affollati, portarsi un fazzoletto ad uso personale di stoffa)
- 2) Non prestare materiale didattico e utensili o abbigliamento ad altri compagni
- 3) Curare la pulizia della propria postazione di lavoro sanificando utensili e attrezzatura/tavoli
Starnutire o tossire nel gomito del braccio se capita quando si ha la mascherina abbassata
- 4) Lasciare le macchine in perfetto ordine e spente e gli utensili usati lavati, asciugati e riposti opportunamente
- 5) Lasciare il laboratorio in ordine
- 6) Buttare i rifiuti solidi e organici separatamente negli appositi contenitori; sarà cura del personale ausiliario ritirarli e gettarli negli appositi bidoni
- 7) Non sprecare materiale pratico didattico
- 8) Segnalare all'istante guasti che possono provocare incidenti/infortuni o impedimenti al normale svolgimento dell'attività di laboratorio

GESTIONE DELLA LEZIONE (Allievi-Aiutanti Tecnici-Docenti)

1. Le operazioni di distribuzione delle materie prime agli allievi vengono organizzate dal docente con la collaborazione dell'Aiutante tecnico
2. Nel caso, ed esclusivamente per le classi 5[^]-quinte-, fossero gli allievi ad auto organizzarsi l'attività di suddivisione si organizzerà a turno con due allievi per volta
3. Le operazioni di taglio al tagliere devono essere svolte posizionando a debita distanza ogni singolo allievo
4. Le attività di cottura alla stufa sono svolte da due allievi per volta
5. Le cotture al forno sono da organizzare da ogni signola partita/lavoro per volta senza assembramenti di fronte alle camere
6. L'accesso ai frigoriferi di laboratorio dovrà svolgersi in modo ordinato e da un allievo/partita per volta
7. Il momento dell'assaggio sarà organizzato con momenti e operazioni precise, a turnazione dai vari allievi: due allievi procederanno a distribuire gli assaggi e portarli ai compagni indossando sempre la mascherina
8. La conservazione in congelatore verrà destinata solo agli impasti di base (sfoglia, frolla, pasta brisée...) opportunamente etichettate e utili alle lezioni successive o per classi parallele

9. **Tutti gli alimenti manipolati, cotti o trasformati avanzati a fine lezione dovranno essere eliminati; gli alimenti crudi pelati o tagliati (ortaggi) con decisione del singolo docente e tecnico presente in laboratorio, potranno essere ridistribuiti.**
10. **Tutte le materie prime avanzate intatte e rimanenze di alimenti con lunga deperibilità (farine, zucchero, olio, riso...) o freschi (burro, salumi, margarine, latte...) verranno riconsegnate ai tecnici di laboratorio che provvederanno a reintrodurle nelle altre esercitazioni pratiche**
11. **Non si potranno accantonare, in vasche bianche igieniche o armadietti personali, alimenti avanzati di lunga deperibilità che dovranno essere riconsegnati al personale preposto e responsabile**

LE PERSONE ESTRANEE DEVONO

- 1) **Annunciarsi o farsi annunciare**
 - 2) **Esporre il motivo della visita**
 - 3) **Astenersi dall'usare macchine, attrezzi o altro materiale del laboratorio senza autorizzazione**
 - 4) **Presentarsi solo con mascherina indossata**
 - 5) **Permanere nei laboratori solo ed esclusivamente per il tempo necessario**
-

Il Dirigente Scolastico

Il Responsabile di Laboratorio