



sicurezza a scuola



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

Misure di prevenzione e contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 per l'avvio dell'A.S. 2020/2021 ESTENSIONE DEL PROTOCOLLO DI SICUREZZA PER L'USO DEI LABORATORI ED AULE ATTEZZATE

IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0001546 del 12/02/2021
06-09 (Entrata)

Considerata l'impossibilità di modificare la disposizione delle attrezzature pesanti e delle postazioni di lavoro nei laboratori e nelle aule attrezzate, si è studiato, caso per caso, il numero massimo di alunni che possono operare con continuità, nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro tra gli alunni e contemporaneamente di almeno due metri tra il docente e/o i tecnici di laboratorio, circostanza che permette di lavorare in sicurezza, nella considerazione che la mascherina chirurgica dovrà essere costantemente indossata.

Precauzioni igienico personali e disposizioni di carattere generale

A tutte le persone presenti a scuola è fatto obbligo di adottare le precauzioni igieniche, in particolare il lavaggio frequente con acqua e sapone e/o con gel specifico per la disinfezione delle mani, in particolare dopo aver starnutito o avere avuto contatto con materiale organico, prima e dopo il contatto con oggetti di uso comune.

La scuola mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani. Nei servizi igienici sono posizionati distributori di sapone e le istruzioni per il corretto lavaggio delle mani, inoltre, in ciascun laboratorio, nei principali locali ad uso comune ed in prossimità degli ingressi e delle uscite sono presenti distributori con gel specifico per la disinfezione delle mani.

Gli spostamenti all'interno dei laboratori devono essere limitati al minimo indispensabile.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

Raccomandazioni sull'uso della mascherina facciale

Si ritiene utile riepilogare i principi basilari sulla necessità di indossare la mascherina e sul suo corretto uso, validi per coloro che entrano all'interno dell'edificio scolastico, quindi per tutto il personale scolastico, per gli alunni e per gli utenti esterni:

- **l'uso della mascherina chirurgica è sempre obbligatorio** (vedere Dpcm del 03/11/2020), anche nelle situazioni in cui è possibile garantire il distanziamento di almeno 1 metro tra le persone;
- la mascherina chirurgica **deve essere indossata correttamente, cioè deve coprire bocca e naso e deve aderire bene al volto.**

Le mascherine, i guanti ed in generale tutti i DPI dismessi devono essere smaltiti correttamente, quali rifiuti indifferenziati.

Obbligo di areazione degli ambienti

Tutti i laboratori dovranno essere frequentemente areati per consentire la diluizione/riduzione delle concentrazioni di specifici inquinanti. Si prescrive che ciò avvenga **almeno ad ogni ora, per almeno cinque minuti e, comunque, ogni qual volta l'insegnante lo riterrà necessario.**

Sanificazione degli ambienti

Raccomandando il frequente lavaggio con acqua e sapone e/o con gel specifico per la disinfezione delle mani, deve essere costantemente attenzionato il criterio che una stessa superficie o attrezzatura di lavoro ovvero uno stesso utensile debba essere toccato sempre dallo stesso operatore, a meno di procedere alla sanificazione prima di un eventuale avvicendamento.

Alle quotidiane operazioni di sanificazione (pulizia e successiva disinfezione), dovranno altresì, essere assicurate dai collaboratori scolastici, nel caso in cui nell'arco della giornata avvenisse una rotazione di classi, attività aggiuntive di sanificazione specifiche delle superfici e degli arredi/materiali scolastici utilizzati nel laboratorio.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ACCESSO AI LABORATORI DI CUCINA / PASTICCERIA

Il docente della classe che si dovrà recare in laboratorio, accompagnerà gli alunni presso i locali adibiti a spogliatoio, questi distinti per uomini e donne, vigilando che gli spostamenti e le file per l'utilizzo dello spogliatoio siano eseguiti sempre nel rispetto del distanziamento interpersonale e con il costante uso della mascherina facciale. Nell'ipotesi che nella stessa giornata vi siano più classi impegnate nelle esercitazioni, i rispettivi docenti dovranno preventivamente organizzare i turni per far sì che gli spostamenti e l'utilizzo degli spogliatoi avvengano **una classe per volta**.

Si raccomanda che ciascun alunno si munisca preventivamente, portandoli da casa, di almeno due borse e/o sacchetti di plastica o di stoffa di adeguate dimensioni, per contenere le scarpe, i vestiti e gli effetti personali, dato che nello spogliatoio non potrà essere lasciato niente.

Le divise e l'abbigliamento professionale da utilizzare in laboratorio devono essere di uso personale e, pertanto, non possono essere scambiati tra i vari alunni.

Durante le esercitazioni ciascuno alunno dovrà occupare esclusivamente la postazione di lavoro assegnata dal docente e non potrà per nessuna ragione occupare altri spazi, tranne se autorizzato dal docente stesso.

Si è esaminata l'ubicazione dell'attrezzatura e conseguentemente si è studiato il posizionamento di ogni singolo allievo, tenendo conto del rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro tra gli alunni e contemporaneamente di almeno due metri tra il docente e/o i tecnici di laboratorio. Al termine si sono redatte le planimetrie allegate, che riportano le postazioni assegnate per singolo allievo, dal quale è stato possibile stabilire la capienza massima del laboratorio.

Durante le esercitazioni sia i docenti e sia gli allievi, oltre ad indossare i consueti DPI (dispositivi di protezione individuali) previsti per le normali attività professionali, dovranno indossare le mascherine chirurgiche e i guanti in lattice. Considerato che in cucina la presenza dei vapori rende del tutto inutilizzabile le visiere o gli occhiali anti Covid, è opportuno che il docente riesca a svolgere le dimostrazioni e/o le spiegazioni, mantenendo sempre una distanza di sicurezza di almeno un metro. Per i docenti di sala sono disponibili, a richiesta, le visiere.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

SEDE CENTRALE – Cucina “A” piano seminterrato

Capienza massima alunni: N.13

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE CENTRALE – Pasticceria piano seminterrato

Capienza massima alunni: N.5

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

Durante le esercitazioni in cucina, quando il docente darà l'autorizzazione, gli alunni potranno consumare i piatti preparati mantenendo scrupolosamente la medesima postazione, dato che, avendo tolto la mascherina facciale, è necessario garantire rigidamente il distanziamento interpersonale.

SEDE SUCCURSALE – Cucina “A” / Office piano rialzato

Capienza massima alunni: N.14

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE SUCCURSALE – Cucina “B” / Pasticceria piano rialzato

Capienza massima alunni: N.12

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

Durante le esercitazioni in cucina, quando il docente darà l'autorizzazione, gli alunni potranno consumare i piatti preparati mantenendo scrupolosamente la medesima postazione, dato che, avendo tolto la mascherina facciale, è necessario garantire rigidamente il distanziamento interpersonale.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ACCESSO AL LABORATORIO DI SALA

SEDE CENTRALE - Sala ristorante piano primo

Allestimento:

n.6 tavoli circolari, diametro 160 cm, con massimo 4 sedie contrapposte

Capienza massima ospiti (alunni e docenti seduti): **24 persone**

Articolazione esercitazione:

Fase di "mise en place" (non sono presenti gli ospiti)

N. 2 alunni per tavolo per un massimo di **12 alunni**

N. 1 alunno per servizio bar per un massimo di **1 alunno**

N. 1 alunno per servizio di office per un massimo di **1 alunno**

N. 1 alunno capo sala per un massimo di **1 alunno**

Totale alunni in esercitazione 15

Fase del "servizio"

N. 1 alunno per rango (un tavolo) per un massimo di **6 alunni**

N. 1 alunno per servizio di mescita per l'intera sala per un massimo di **1 alunno**

N. 1 alunno per servizio di office per un massimo di **1 alunno**

N. 1 alunno per servizio bar per un massimo di **1 alunno**

Totale alunni in esercitazione 9

CAPIENZA MASSIMA 33 PERSONE

La simulazione del servizio di "lampada" e del servizio di "bar" dovrà essere effettuata con dimostrazione del professore o del singolo alunno con la classe disposta a platea, adeguatamente distanziati gli uni dagli altri.

Durante le fasi di "mise en place" e del "servizio", gli alunni indosseranno i guanti in lattice. Questi dovranno eventualmente essere sostituiti dopo aver starnutito o avere avuto contatto con materiale organico.

Quando il docente darà l'autorizzazione, gli alunni potranno consumare i piatti preparati occupando scrupolosamente i posti ai tavoli come stabilito sopra, dato che, avendo tolto la mascherina facciale, è necessario garantire rigidamente il distanziamento interpersonale. Ovviamente ciascun alunno userà sempre le stesse posate, gli stessi bicchieri, ecc...evitando di scambiarle con altri alunni.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

SEDE SUCCURSALE - Sala ristorante piano rialzato

Allestimento:

n.7 tavoli circolari, diametro 130 cm, con massimo 3 sedie contrapposte

Capienza massima ospiti (alunni e docenti seduti): **21 persone**

Articolazione esercitazione:

Fase di "mise en place" (non sono presenti gli ospiti)

N. 2 alunni per tavolo per un massimo di **14 alunni**

N. 2 alunni per servizio bar per un massimo di **2 alunni**

N. 1 alunno per servizio di office per un massimo di **1 alunno**

N. 1 alunno capo sala per un massimo di **1 alunno**

Totale alunni in esercitazione 18

Fase del "servizio"

N. 1 alunno per rango (un tavolo) per un massimo di **7 alunni**

N. 2 alunni per servizio di mescita per l'intera sala per un massimo di **2 alunni**

N. 1 alunno per servizio di office per un massimo di **1 alunno**

N. 2 alunni per servizio bar per un massimo di **2 alunni**

Totale alunni in esercitazione 12

CAPIENZA MASSIMA 33 PERSONE

La simulazione del servizio di "lampada" e del servizio di "bar" dovrà essere effettuata con dimostrazione del professore o del singolo alunno con la classe disposta a platea, adeguatamente distanziati gli uni dagli altri.

Durante le fasi di "mise en place" e del "servizio", gli alunni indosseranno i guanti in lattice. Questi dovranno eventualmente essere sostituiti dopo aver starnutito o avere avuto contatto con materiale organico.

Quando il docente darà l'autorizzazione, gli alunni potranno consumare i piatti preparati occupando scrupolosamente i posti ai tavoli come stabilito sopra, dato che, avendo tolto la mascherina facciale, è necessario garantire rigidamente il distanziamento interpersonale. Ovviamente ciascun alunno userà sempre le stesse posate, gli stessi bicchieri, ecc...evitando di scambiarle con altri alunni.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

sicurezza a scuola

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ACCESSO AI LABORATORI D'INFORMATICA – LINGUISTICI

Si è provveduto a razionalizzare la posizione delle postazioni di lavoro, tenendo conto del distanziamento interpersonale di almeno un metro tra gli alunni e contemporaneamente di almeno due metri tra il docente e/o i tecnici di laboratorio, stabilendo le capienze massime.

SEDE CENTRALE – Laboratorio "1" piano seminterrato

Capienza massima alunni: N.16

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE CENTRALE – Laboratorio "2" piano seminterrato

Capienza massima alunni: N.17

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE CENTRALE – Laboratorio "3" piano seminterrato

Capienza massima alunni: N.19

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE CENTRALE – Laboratorio "4" piano sesto

Capienza massima alunni: N.7

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.1

SEDE CENTRALE – Aula "LIM 1" piano sesto

Capienza massima alunni: N.12

Capienza massima docenti: N.1

SEDE CENTRALE – Aula "LIM 2" piano sesto

Capienza massima alunni: N.16

Capienza massima docenti: N.1

SEDE CENTRALE – Aula "LIM 3" piano sesto

Capienza massima alunni: N.8

Capienza massima docenti: N.1

SEDE SUCCURSALE – Laboratorio di piano terra

Capienza massima alunni: N.11

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.2

SEDE SUCCURSALE – Laboratorio di piano primo

Capienza massima alunni: N.17

Capienza massima docente e/o i tecnici di laboratorio: N.1

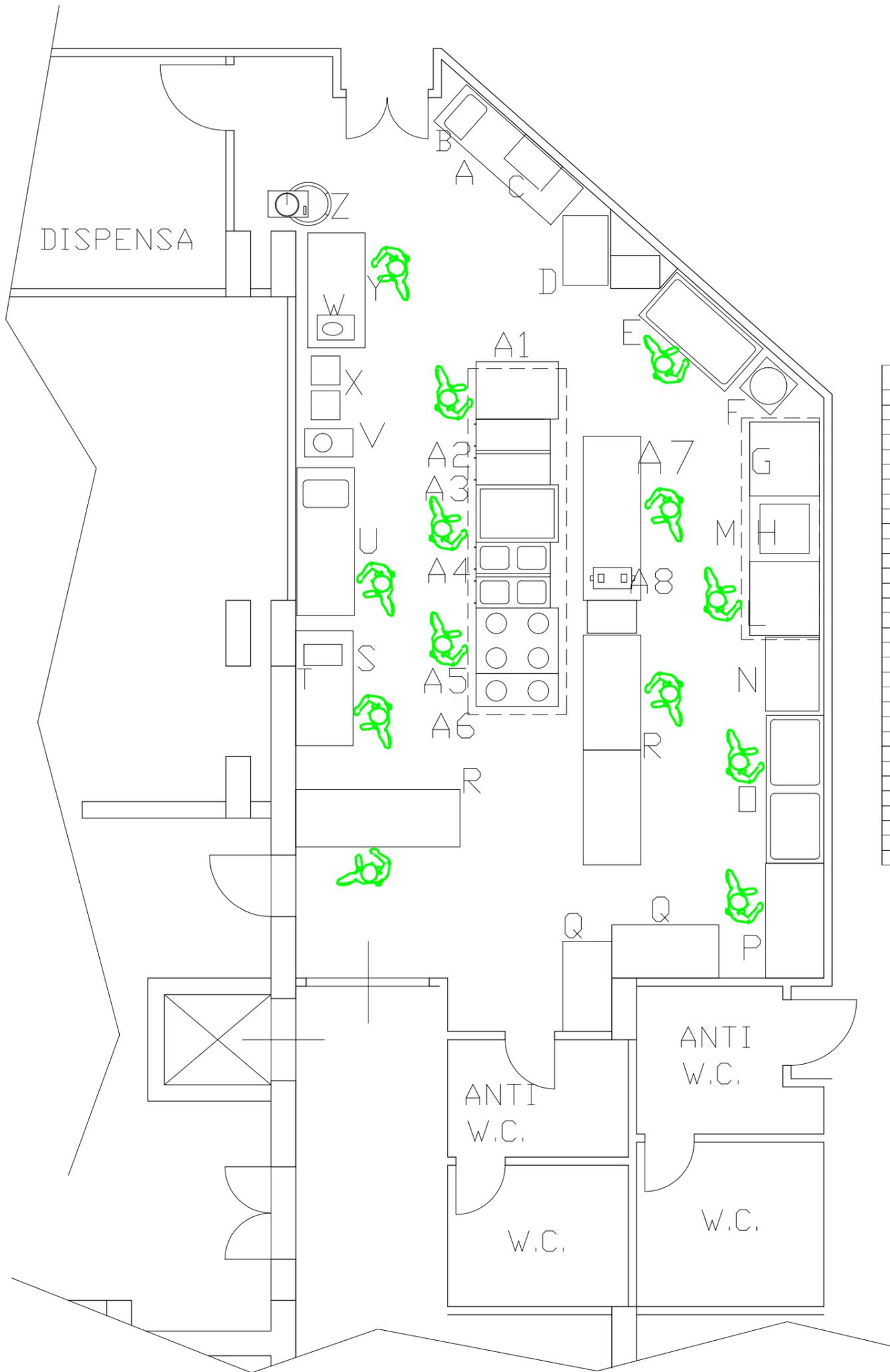


TABELLA ATTREZZATURE

CENTRALE - P.S. - CUCINA ELETTRICA	
A	PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANI INFERIORI
B	PLANETARIA DA BANCO
C	FORNO A MICROONDE
D	FILOMATRICE
E	LAVELLO A UNA VASCA
F	PULISCI COZZE
G	FORNO ELETTRICO
H	RASTRELLIERA PORTATEGLIE SU RUOTE
L	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE
M	CAPPA ASPIRAZIONE
N	SCAFFALE METALLICO
O	LAVELLO A DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX
P	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
Q	SCAFFALE METALLICO
R	PIANO DI LAVORO CON SCALDA VIVANDE IN BASSO
S	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
T	TRITAVERDURE
U	TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON LAVELLO
V	PASSARICOTTA
X	BATTI CARNE SU GAMBE
Y	PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANI BASSI
W	AFFETTATRICE
Z	PLANETARIA
A1	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
A2	FRIGGITRICE A 2 VASCHE
A3	FRY TOPO - PIASTRA RIGATA E LISCIA
A4	BOLLITORE A DUE VASCHE
A5	PIASTRA A INDUZIONE CON QUATTRO E DUE FORNELLI
A6	CAPPA ASPIRAZIONE
A7	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
A8	GRATTUGLIA-TRITACARNE

CENTRALE

PIANTA PIANO CANTINATO - CUCINA ELETTRICA

Capienza Massima: n.13 alunni

n. 2 docenti e/o tecnici di laboratorio

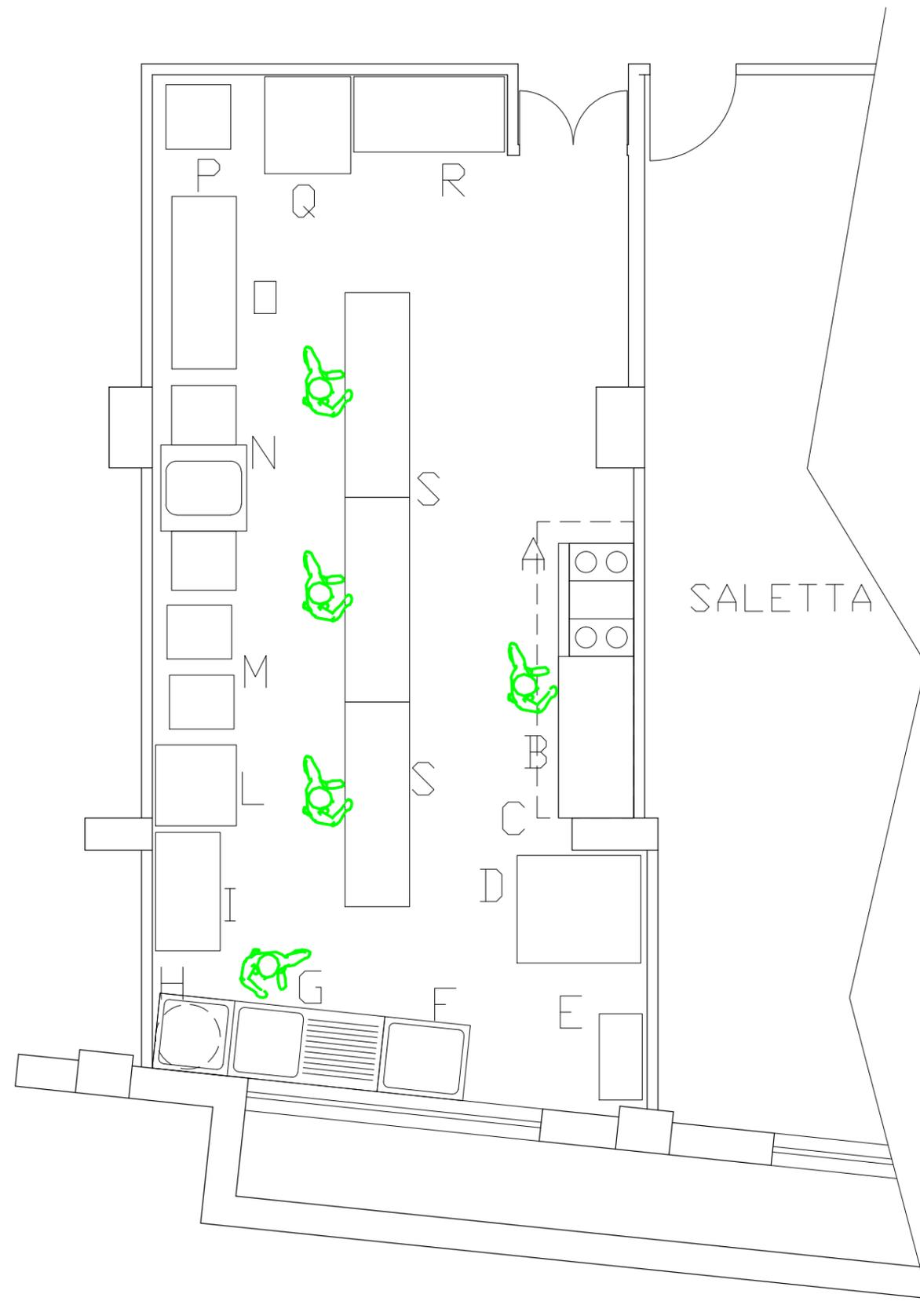


TABELLA ATTREZZATURE

CENTRALE - P.S. - PASTICCERIA	
A	PIASTRA A INDUZIONE CON QUATTRO FORNELLI
B	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
C	CAPPA ASPIRAZIONE
D	FORNO ELETTRICO PER PIZZA E PANE
E	ARMADIETTO A DUE ANTE
F	LAVELLO A UNA VASCA IN ACCIAIO INOX
G	LAVELLO A DUE VASCHE CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX
H	BOILER ELETTRICO
I	SCAFFALE METALLICO
L	ABBATTITORE SU RUOTE
M	MACCHINE PER GELATO SU RUOTE
N	MACCHINA SFOGLIATRICE
O	POZZETTO CONGELATORE
P	RASTRELLIERA
Q	ABBATTITORE
R	FRIGORIFERO A DUE ANTE
S	TAVOLO IN ACCIAIO INOX

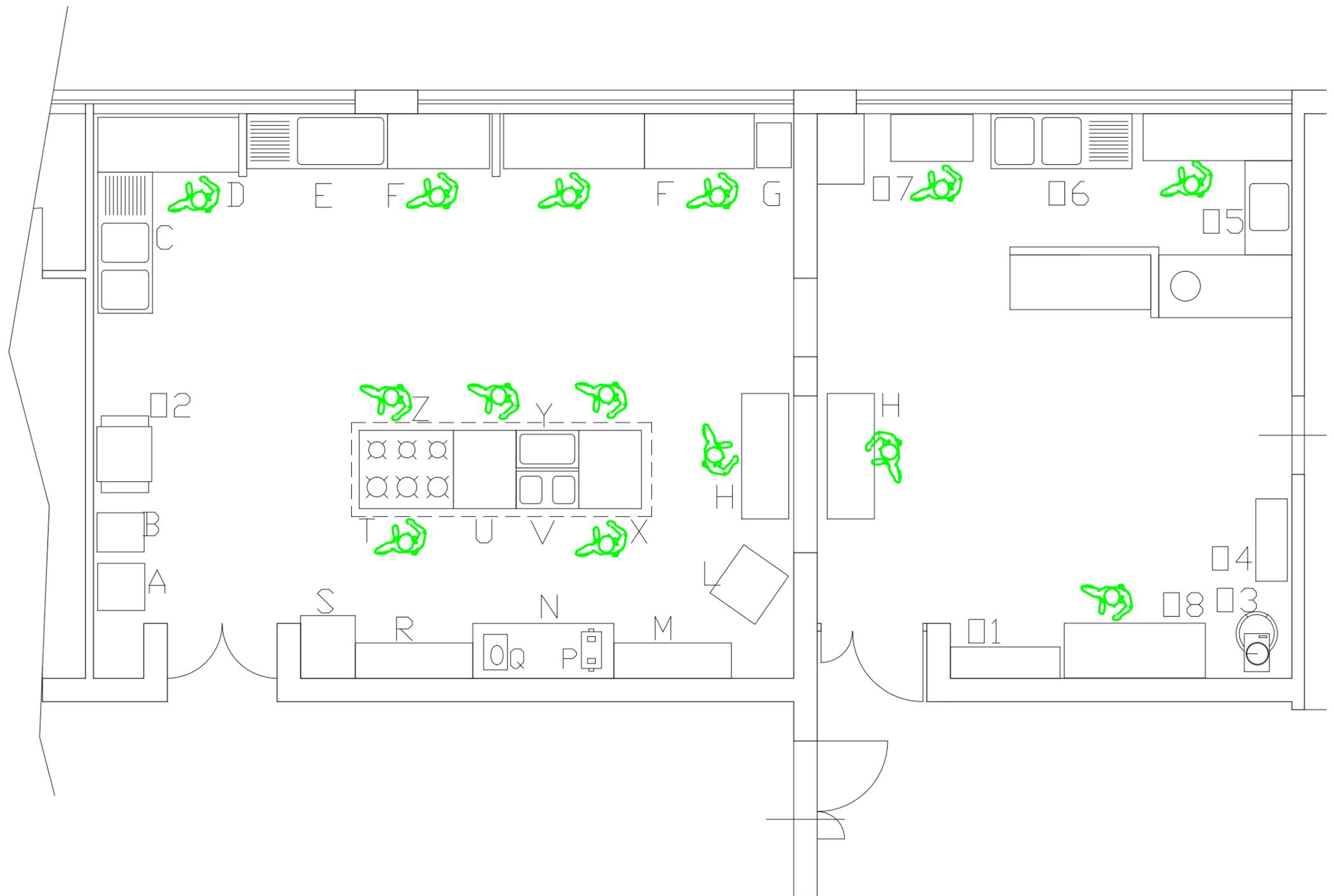
CENTRALE

PIANTA PIANO CANTINATO - PASTICCERIA

Capienza Massima: n. 5 alunni
n. 2 docenti e/o tecnici di laboratorio

TABELLA ATTREZZATURE

SUCCURSALE -- P. RIALZATO	
CUCINA "A"	
A	RASTRELLIERA PORTATEGLIE SU RUOTE
B	MACCHINA DEL GHIACCIO
C	LAVELLO A DUE VASCHE CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX
D	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
E	LAVELLO A UNA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX
F	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
G	MACINATUTTO
H	TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANI INFERIORI
L	ABBATTITTORE
M	ARMADIO
N	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
P	GRATTUGIA-TRITACARNE
Q	AFFETTATRICE
R	ARMADIO
S	FRIGO A UN ANTA
T	SEI FUOCHI A GAS
U	FRY TOP - PIASTRA LISCIA
V	FRIGGITRICE A DUE VASCHE
X	FORNO A GAS
Y	BOLLITORE A UNA VASCA
Z	CAPPA DI SPIRAZIONE
OFFICE	
O1	ARMADIO IN ACCIAIO
O2	MACCHINA SFOGLIATRICE
O3	PLANETARIA
O4	SCAFFALE METALLICO
O5	LAVASTOVIGLIE
O6	LAVELLO A DUE VASCHE CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX
O7	SCAFFALE METALLICO
O8	PIANO DI LAVORO CON SCALDA VIVANDE IN BASSO



SUCCURSALE

PIANTA PIANO RIALZATO - CUCINA "A" / OFFICE

Capienza Massima: n.14 alunni

n. 2 docenti e/o tecnici di laboratorio

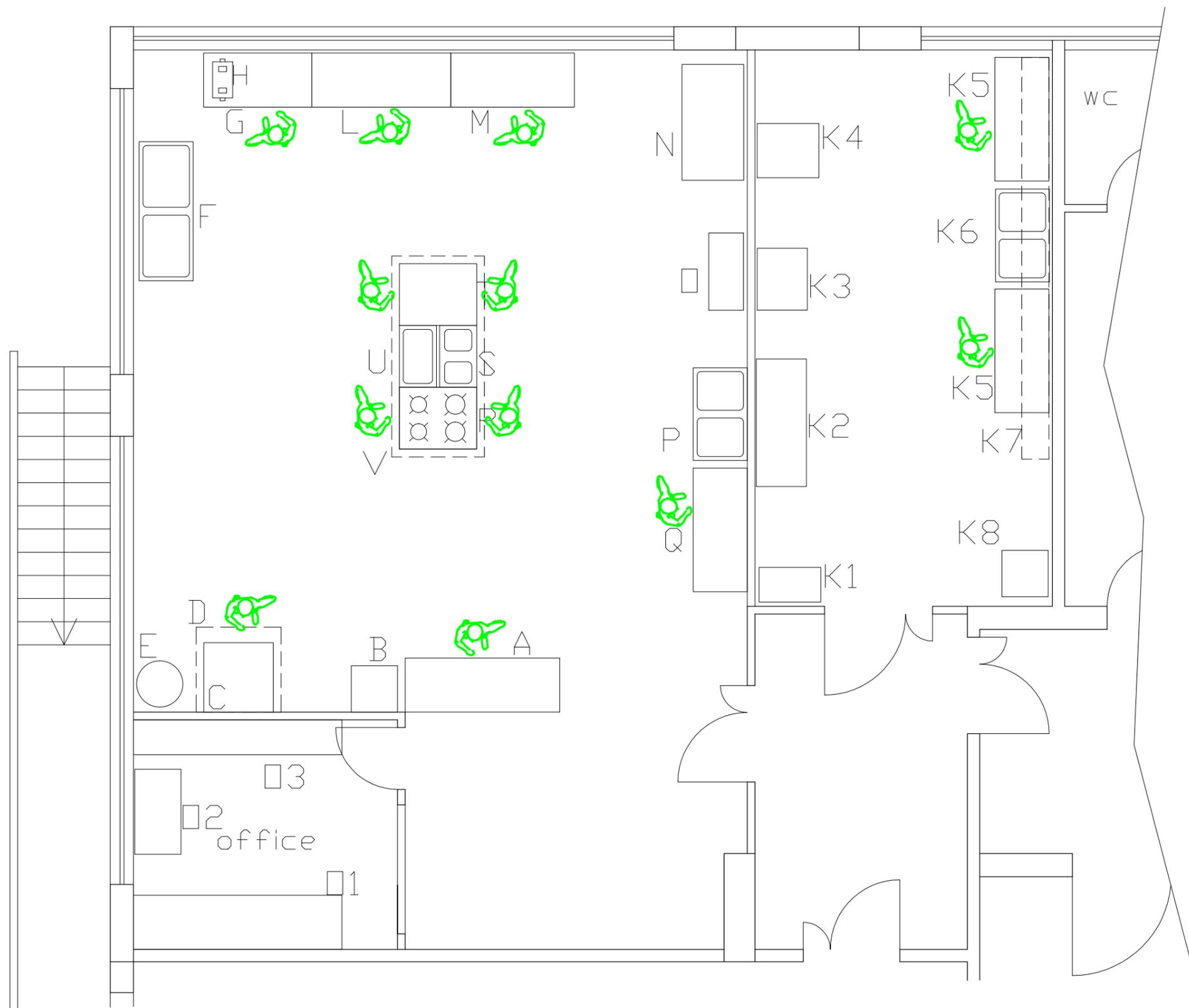


TABELLA ATTREZZATURE

SUCCURSALE - P. RIALZATO

CUCINA "B"

A	TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO INOX E SCALDAVIVANDE
B	RASTRELLIERA PORTATEGLIE SU RUOTE
C	FORNO A GAS A CONVEZIONE
D	CAPPA ASPIRAZIONE
E	BOILER ELETTRICO
F	LAVELLO A DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX
G	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
H	GRATTUGIA-TRITACARNE
L	TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANI INFERIORI
M	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
N	FRIGO A DUE ANTE
O	SCAFFALE METALLICO
P	LAVELLO A DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX
Q	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
R	QUATTRO FUOCHI A GAS
S	FRIGGITRICE A DUE VASCHE
T	FRY TOP - PIASTRA LISCIA E RIGATA
U	BOLLITORE A UNA VSCA
V	CAPPA DI SPIRAZIONE

PASTICCERIA

K1	SCAFFALE METALLICO
K2	POZZETTO CONGELATORE
K3	POZZETTO CONGELATORE
K4	FRIGO A UNA ANTA
K5	TAVOLO IN ACCIAIO INOX
K6	LAVELLO A DUE VASCHE IN ACCIAIO INOX
K7	RIPIANI ALTI
K8	RASTRELLIERA PORTATEGLIE SU RUOTE

OFFICE

O1	LAVASTOVIGLIE
O2	SCAFFALE METALLICO
O3	ARMADIO

SUCCURSALE

PIANTA PIANO RIALZATO - CUCINA "B" / PASTICCERIA

Capienza Massima: n.12 alunni

n. 2 docenti e/o tecnici di laboratorio