



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

**Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"**

via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)



☎ 0331-774605
☎ 0331- 770379

☎ 0331-245498

cf 82009260124

<http://www.isgallarate.it>

✉ : ipsscalfalcone@tin.it

Circ. n° 21 del 15/09/2020

AI Docenti cucina, sala, ricevimento
Agli Assistenti tecnici

Oggetto: regolazioni inizio anno

Con la presente si ricordano gli elementi base cui fare riferimento per lo svolgimento delle attività di ristorazione:

- 1) Il docente in servizio **deve** attendere la classe (sia cucina che sala) **all'ingresso degli spogliatoi**, verificare sempre la completezza della divisa e l'igiene personale (unghie pulite, non colorate, capelli,...): prima dell'ingresso negli spogliatoi verificare che tutti gli alunni si siano sanificati le mani con l'apposito distributore e che abbiano la mascherina.
- 2) Illustrare in dettaglio quanto previsto dalla procedura **haccp** – sezione 6 sanificazione – e quanto previsto dalle disposizioni ministeriali relative a Covid 19 generale e pratiche ristorative.
- 3) Per motivi organizzativi predisporre con almeno 15 giorni di anticipo gli ordini di spesa relativi alle attività che si vogliono svolgere : fare un ordine distinto per ogni giorno anche se le preparazioni si ripetono; fare regolarmente anche l'ordine per le preparazioni di sala ; per le classi seconde e terze e ,per i percorsi regionali una volta alla settimana, organizzare la lezione con la preparazione di un pasto (un primo e un dolce o un secondo con contorno) così da poter simulare l'attività ristorativa (preparazione e servizio) rispettando i protocolli(servizio, distanze, sanificazioni...)
- 4) Sino a nuove disposizioni sviluppare in modo contenuto le principali preparazioni previste dalla programmazione;
- 5) Prima dell'uscita controllare la pulizia di locali e attrezzature, che le derrate avanzate siano correttamente riposte nelle rispettive celle seguendo le procedure sotto indicate, che la raccolta differenziata sia effettuata in modo corretto, l'attrezzatura minuta sia riconsegnata completa agli assistenti che ne risponderanno ; che gli spogliatoi siano in ordine . La cura degli spazi è affidata ai docenti sino all'uscita.
- 6) Per le **attività di alternanza scuola/lavoro** gli alunni minorenni devono terminare ogni attività tassativamente entro le ore 23.00; gli alunni di accoglienza gestiranno la cassa, gestiranno le prenotazioni registrando i nominativi e i rispettivi numeri di telefono; accompagneranno ai tavoli i clienti ricordando le norme: verifica temperatura, sanificazione, mascherina per spostamenti...
- 7) Nelle celle e nei frigoriferi delle cucine deve rimanere **solo** il prodotto trasformato. Ex arrosto avanzato, crepes...
Conservare sottovuoto o in bacinella ben chiusa a seconda della tipologia del prodotto. Etichetta o scritta con pennarello su ogni preparazione conservata con indicazione di: nome docente, classe, data preparazione, tipo di preparazione, data di eventuale utilizzo per ciò che si prepara prima. Il prodotto fresco avanzato e non modificato va restituito all'assistente; il prodotto fresco avanzato, ma tolto dall'imballo, va etichettato con le seguenti indicazioni: tipo di prodotto, data etichetta dell'imballo da cui è stato tolto che ne indichi la scadenza (rintracciabilità). Si raccomanda di insegnare agli alunni queste indicazioni;
- 8) Al termine delle lezioni l'assistente di turno verificherà il contenuto delle celle e segnalerà le eventuali difformità allo scrivente;
- 9) Accurata cura e pulizia finale degli ambienti e delle attrezzature, comprese cappe e plonge, gettare le preparazioni inutilizzabili o di quantità irrisoria.

Il responsabile dell'indirizzo
Silvano Gomaraschi

Il Dirigente scolastico
Vito Iacqua
(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/1993)