

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag1 di 37
------------------------	--	------------

**PROTOCOLLO CONDIVISO
DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTRASTO E IL
CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS
SARS – COV 2 NEL SETTORE SCOLASTICO PER IL
RIENTRO A.S. 2020/21
CONVITTI E SEMI CONVITTI**

Elaborato ai sensi del:

- ✓ *DPCM 7/8/2020 e relativo allegato n. 12 (Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali);²*
- ✓ *Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID-19, Ministero dell'Istruzione (MI), 6/8/2020;³*
- ✓ *Documento di indirizzo e orientamento per la ripresa delle attività in presenza dei servizi educativi e della scuola dell'infanzia, MI, 3/8/2020;⁴*
- ✓ *Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico, Comitato Tecnico Scientifico (CTS) del Ministero della Salute (MS), allegato al verbale n. 82 del 28/5/2020, e successive precisazioni ed integrazioni (verbale n. 90 del 23/6/2020 , verbale n. 94 del 7/7/2020 e verbale n. 100 del 10/8/2020).*
- ✓ *Rapporto IISS Covid – 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.*
- ✓ *Verbale CTS n.104 Misure di Prevenzione e raccomandazione per avvio anno scolastico;*
- ✓ *Circolare n.13 Ministero della salute – lavoratori fragili.*
- ✓ *Vista la Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione del 15.09.2020 sulle Lezioni di canto e di musica. Lezioni di danza.*

- ✓ *Del Protocollo di Regolamentazione per il contrasto e il Contenimento della diffusione del virus Sars – COV – 2 pubblicato dal questo istituto in data 19/09/2020 protocollo 13959*

N°: 13959 DATA PROTOCOLLO : 19/09/2020 Firma e Timbro Datore di Lavoro : Paolo Acone	
Release n° 02	Documento formato da n. pagine
<input type="checkbox"/> Firme congiunte	RSPP
	RLS
	M.C.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag2 di 37
------------------------	--	------------

a) Introduzione

IL PRESENTE PROTOCOLLO REGOLAMENTA L'ATTIVITA' CHE RIGUARDA LA GESTIONE DEL CONVITTO E SEMICONVITTO PER L'ANNO SCOLASTICO 2020/21.

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.

Il presente Protocollo ha validità per l'anno scolastico 2020/2021 ed è un documento dinamico, questo può essere modificato in relazione al sorgere di nuove esigenze e aggiornamenti normativi.

Le modifiche successive potranno essere apportate direttamente dal dirigente scolastico, con successiva ratifica da parte del Comitato.

Esso individua le misure da attuare per prevenire e mitigare il rischio di contagio da SARS-CoV-2 nell'ambito delle attività dell'Istituto, nel rispetto dei diritti e dei doveri di tutte le sue componenti, alunni, famiglie, docenti e personale non docente.

Riferimenti normativi:

Si rimanda al seguente link: <https://www.istruzione.it/rientriamoascuola/indicazioni.html>

b) Premessa – Disposizioni generali

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag3 di 37
------------------------	--	------------

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, convittori, semiconvittori, educatori) dovranno tassativamente rispettare:

Gli Studenti e le Studentesse, convittori, semi convittori ed educatori il Personale ed eventuali visitatori potranno accedere all'interno dei locali del Convitto 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 nella propria abitazione di residenza o 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 immediato rientro in famiglia qualora la febbre o i sintomi si manifestino in Convitto

- Obbligo di sottoporsi al controllo della temperatura e di rilasciare apposita dichiarazione per i visitatori esterni all'ingresso (Genitori, corrieri, operatori in generale, ospiti in generale);

- Obbligo per ciascun lavoratore di informare tempestivamente il Dirigente scolastico o un suo delegato o comunque un educatore della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della propria prestazione lavorativa o della presenza di sintomi nei convittori presenti all'interno dello stabile.

- 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.

Organizzazione

Il Convitto ed il semi convitto annesso all' I.I.S. "N. Pellegrini" di Sassari ha tra i suoi obiettivi quello di garantire la sicurezza dei suoi ospiti ed operatori, e ciò in modo particolare durante l'emergenza dovuta al Covid – 19, per tutta la durata del periodo emergenziale, saranno necessarie l'adozione di misure di prevenzione e protezione del personale scolastico e degli ospiti.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag4 di 37
------------------------	--	------------

Il Convitto è dotato:

camere	Posti letto	Mq. per ospite	Presenza di bagno esclusivo
25	25	40	SI

Bagno	Comune agli ospiti delle camere
Si	Ogni 2 convittori

ACCESSO

L'accesso al Convitto e al semi convitto è consentito solo al personale scolastico destinato al Convitto su precisa indicazione del Dirigente Scolastico e agli alunni convittori e semi convittori.

È previsto l'accesso di personale esterno ad esempio, imprese esterne, fornitori, tecnici, ecc l'ingresso di Ditte esterne all'interno dei locali sarà consentito solo ed esclusivamente su autorizzazione del Dirigente Scolastico/Datore di Lavoro previa consegna di quanto previsto nel protocollo predisposto dall'Istituto Scolastico e dagli allegati al DVR che indicano le norme e procedure per l'ingresso di ditte esterne all'interno delle strutture scolastiche.

I fornitori ed eventuali soggetti che debbano entrare nei locali per pochi istanti devono compilare il registro degli accessi esterni e dichiarare di rispettare ed essere a conoscenza delle norme e protocollo vigente all'interno del complesso scolastico.

Non viene consentito l'accesso al Convitto o semi convitto ad accompagnatori o al personale non assegnato al Convitto stesso se non per urgenze, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico o suo delegato, ma nel rispetto delle norme che prevedono il distanziamento, l'utilizzo delle mascherine e la necessità di una frequente igienizzazione delle mani.

Sono predisposti percorsi obbligatori all'interno del Convitto e semi convitto, indicati da apposita segnaletica e, ove necessario, è indicata la posizione per il mantenimento della distanza di

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag5 di 37
------------------------	--	------------

sicurezza. Il personale che dovesse consegnare degli oggetti o ritirare deve insindacabilmente fermarsi all'ingresso nell'apposito segnale che indica lo stop.

I convittori e semi convittori non possono rientrare in Convitto durante l'orario scolastico in caso di problemi di salute (nello specifico se presentano sintomi influenzali).

In tal caso, l'alunno sarà accompagnato all'interno dell'aula Covid nell'attesa che i genitori o il tutore legale e un delegato vadano a prenderlo.

CONTROLLI ALL'INGRESSO

All'ingresso settimanale e quotidianamente prima che gli alunni si rechino a scuola, l'infermiera o il collaboratore scolastico che svolge compiti di custodia in collaborazione con il personale ATA qualora fosse possibile, in presenza del Personale Educativo, verifica la temperatura corporea dei convittori.

Tutto personale è chiamato a sottoporsi all'ingresso al controllo della temperatura corporea, in autonomia o avvalendosi del supporto del personale di cui sopra all'uopo incaricato.

I convittori ed il personale scolastico dovranno una volta usciti dalle proprie camere, e per il tutto il percorso che li porta a scuola o in altri luoghi all'interno del complesso scolastico indossare una mascherina chirurgica.

E' necessario igienizzarsi frequentemente le mani utilizzando i dispenser ubicati all'ingresso della struttura e in varie parti degli ambienti.

PERSONALE EDUCATIVO

Il Personale Educativo che fa parte del personale scolastico è tenuto ad attenersi scrupolosamente ai protocolli e indicazioni predisposte dalla scuola e evidenziate nelle forme di legge.

Sarà loro compito non solo rispettare dette regole ma vigilare con senso di responsabilità affinché gli ospiti rispettino le normative e le regole stabilite dall'istituto.

Nello specifico, sarà cura degli educatori garantire il rispetto delle regole da parte degli alunni convittori all'interno di ogni spazio della struttura e durante lo svolgimento di qualsiasi attività conviviale che si effettuerà nell'arco dell'intera giornata, al fine di impedire al massimo gli assembramenti tra i ragazzi ed evitare che si verifichino eventuali situazioni che possano risultare pericolose per il contagio.

PERSONALE ATA ADDETTO AL SERVIZIO MENSA

Il personale che da Piano di lavoro è stato destinato al servizio mensa dovrà:

- attenersi scrupolosamente alle normative ordinarie vigenti in materia di igiene ed al protocollo HACCP in merito alle procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti;
- attenersi scrupolosamente al protocollo predisposto dall'istituto scolastico e a tutte le

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag6 di 37
------------------------	--	------------

- disposizioni emanate dagli enti e autorità competenti in materia;
- pulire e igienizzare quotidianamente le superfici di maggiore contatto con disinfettanti a base di cloro o alcool.
Particolare attenzione va posta nella pulizia dei piani di lavoro, degli utensili e delle maniglie di tutte le porte;
 - controllare almeno due volte al giorno il livello del sapone nel bagno assegnato e dell'igienizzante presenti nei punti stabiliti all'interno del convitto, provvedendo al ripristino qualora risulti insufficiente;
 - curare la sanificazione della sala mensa prima e dopo ogni utilizzo prevedendo l'igienizzazione dei tavoli e delle sedie che dovessero essere utilizzati da altri convittori o semiconvittori nello stesso turno;
 - assicurare l'aerazione costante e continua della sala mensa e delle cucine;
 - rispettare il distanziamento in ogni momento della propria attività e pretendere che gli ospiti lo rispettino.

PERSONALE ATA ADDETTO AL SERVIZIO CAMERE

Il personale che è stato destinato dal Piano di Lavoro predisposto dal Dirigente Scolastico deve:

- attenersi scrupolosamente alle normative ordinarie vigenti in materia di igiene e garantire la salubrità degli ambienti;
- attenersi scrupolosamente al protocollo predisposto dall'istituto scolastico e a tutte le disposizioni emanate dagli enti e autorità competenti in materia;
- pulire e sanificare quotidianamente le superfici di maggior contatto con disinfettanti a base di cloro o alcool.
Particolare attenzione va posta nella pulizia dei sanitari assegnati e delle maniglie di tutte le porte;
- controllare almeno due volte al giorno il livello del sapone nel bagno assegnato, provvedendo al ripristino qualora risulti insufficiente;
- assicurare l'aerazione delle camere e dei bagni;
- rispettare il distanziamento in ogni momento della propria attività e pretendere che gli ospiti lo rispettino.

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO LAVANDERIA

Il personale che è stato destinato al servizio di lavanderia mediante Piano di lavoro predisposto dal Dirigente scolastico deve:

- attenersi scrupolosamente alle normative ordinarie vigenti in materia di igiene ed al protocollo HACCP in merito alle procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti (lavaggio accurato del tovagliato);
- attenersi scrupolosamente al protocollo predisposto dall'istituto scolastico e a tutte le disposizioni emanate dagli enti e autorità competenti in materia;

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag7 di 37
------------------------	--	------------

- pulire e sanificare quotidianamente le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcool;
- controllare almeno due volte al giorno il livello del sapone nel bagno assegnato, provvedendo al ripristino qualora risulti insufficiente;
- curare la sanificazione della lavanderia e stireria dopo ogni utilizzo;
- assicurare l'aerazione dei locali di competenza;
- rispettare il distanziamento in ogni momento della propria attività.

PERSONALE ATA ADDETTO AL SERVIZIO DI CUSTODIA

Il personale addetto al servizio di custodia deve:

- attenersi scrupolosamente alle normative ordinarie vigenti in materia di igiene e garantire la salubrità degli ambienti;
- pulire e sanificare le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcool;
- controllare almeno due volte al giorno il livello del sapone nel bagno assegnato e dell'igienizzante presenti nei punti stabiliti all'interno del convitto, provvedendo al ripristino qualora risulti insufficiente;
- assicurare l'aerazione dei locali di competenza;
- rispettare il distanziamento in ogni momento della propria attività.

INFERMIERA

L'infermiera deve:

- verificare la temperatura corporea dei convittori e del personale durante l'ingresso al convitto (se assente provvederà il collaboratore scolastico che esercita le mansioni di custodia o di presidio degli ingressi e delle uscite dal Convitto);
- sanificare le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcool;
- controllare almeno due volte al giorno il livello del sapone nel bagno assegnato e dell'igienizzante presenti nei punti stabiliti all'interno del convitto, provvedendo al ripristino qualora risulti insufficiente;
- assicurare l'aerazione dei locali di competenza;
- rispettare il distanziamento in ogni momento della propria attività;
- in caso di sospetto contagio a carico di alunno convittore, riscontrato all'interno della struttura convittuale, deve tempestivamente comunicarlo al coordinatore del Convitto e alla famiglia dell'alunno, nonché predisporre l'isolamento temporaneo presso il "locale di isolamento e prevenzione" individuato, in attesa che arrivi il genitore o tutore legale del ragazzo;
- in caso di sospetto contagio a carico di un dipendente deve disporre l'isolamento temporaneo nel "locale di isolamento e prevenzione" individuato e comunicarlo tempestivamente al Coordinatore del Convitto il quale è tenuto ad informare il DS e gli uffici competenti.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag8 di 37
------------------------	--	------------

ALUNNI

All'ingresso in Convitto e ogni mattina prima di recarsi a scuola, gli alunni devono sottoporsi alla verifica della temperatura corporea da parte dell'infermiera o del personale addetto.

Sono, inoltre, obbligati a provvedere alla frequente igienizzazione delle mani così come previsto dal protocollo adottato dalla scuola, indossare la mascherina e altri dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari, utilizzare servizi igienici dedicati che sono quotidianamente sanificati.

È fatto assoluto divieto di utilizzare i servizi igienici destinati ad altri.

È obbligatorio l'uso della mascherina protettiva, tranne che nel proprio alloggio o nella sala mensa per il tempo di consumazione del pasto.

La mascherina va indossata assicurandosi di coprire la bocca e il naso e stringerla in modo che aderisca bene al viso.

Deve essere rispettata la distanza minima interpersonale di almeno 1 metro.

È permesso l'uso degli spazi comuni con accesso contingentato ed evitando assembramenti in base all'occupazione indicata per ogni ambiente da apposito cartello posto al di fuori dell'ambiente stesso.

Non è consentito sostare negli spazi comuni che sono luogo di passaggio (corridoi, scale, pianerottoli interni ed esterni, etc.). In caso di incrocio con altre persone in ambienti stretti bisognerà rispettare la distanza minima di 1 metro seguendo gli appositi segnali verticali o orizzontali.

Gli alunni sono tenuti a garantire una frequente ventilazione dell'alloggio assegnato.

Verrà nominato un responsabile della camera che ha il compito di far sì che ciò avvenga spesso.

È severamente vietato l'ingresso, anche temporaneo, nelle camere altrui.

È vietato depositare i propri oggetti personali, lasciandoli incustoditi, sopra le scrivanie e i comodini (all'interno delle camere) e sopra le mensole dei bagni.

Dopo ogni utilizzo, ogni alunno deve aver cura di ritirare le proprie cose e riporle negli armadi in modo da permettere ai collaboratori scolastici di effettuare la sanificazione degli spazi in sicurezza e in maniera agevole.

Gli alunni convittori sono tenuti a rispettare la capienza massima stabilita per ciascun ambiente secondo le direttive ricevute, avendo cura di controllare prima di entrare nei vari locali i cartelli affissi al di fuori allo scopo di regolare l'ingresso e la permanenza negli stessi.

Gli alunni sono tenuti ad assicurarsi e verificare quotidianamente, prima di andare a scuola e di uscire dalla propria camera, di essere in possesso della propria mascherina.

È stabilito un orario di ingresso a scuola dedicato esclusivamente agli alunni convittori al fine di evitare assembramenti; pertanto, i ragazzi devono rispettare rigorosamente i tempi stabiliti per l'espletamento delle attività mattutine nonché l'orario di uscita dal convitto affinché arrivino puntuali a scuola.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag9 di 37
------------------------	--	------------

COMPORTAMENTO IN MENSA

È segnata sul pavimento la posizione corretta dei tavoli, in modo che possa essere facilmente ripristinata dopo ogni eventuale spostamento (ad esempio dopo le pulizie e la igienizzazione).

L'aerazione del locale è assicurata da un sufficiente numero di finestre.

È esposto all'esterno della mensa un cartello indicante la sua massima capienza, che risulta essere di massimo n. 20 persone e che deve essere tassativamente rispettata.

Sarà curata l'igienizzazione dei tavoli tra un turno e l'altro.

Gli alunni verranno suddivisi in gruppi in un numero idoneo a mantenere il distanziamento in base agli spazi della mensa ed in ogni caso rispettando la distanza di un metro.

Sono previsti più turni, nello specifico n. 2 turni per ogni pasto in base alle presenze dei convittori e dei semiconvittori.

I convittori/semiconvittori durante il consumo dei pasti dovranno posizionarsi in numero massimo di 2 per tavolo nell'ottica del distanziamento previsto di un metro.

I convittori, al rientro da scuola, dovranno recarsi in camera o negli spazi esterni aspettando l'avviso per il pasto a seconda del turno stabilito, evitando assembramenti.

I semiconvittori dovranno attendere in aula ricreativa l'inizio del pasto in base ai turni.

Gli educatori si accerteranno che vengano rispettate le norme relative al distanziamento e accompagneranno i convittori e i semiconvittori in sala mensa, provvedendo alla vigilanza degli stessi nei vari spazi occupati.

INGRESSO E SOSTA IN MENSA

L'ingresso degli alunni in mensa avverrà in fila seguendo le indicazioni orizzontali di distanziamento, indossando la mascherina che potrà essere tolta solo durante il consumo del pasto e mantenendo la distanza di almeno 1 metro fra loro.

Entreranno uno alla volta occupando i tavoli in maniera ordinata (n. 2 alunni per tavolo).

Nell'organizzazione della turnazione i semiconvittori avranno accesso per primi nel proprio turno.

Terminato il pasto, per uscire dalla sala mensa, dovranno indossare nuovamente la mascherina.

Dopo la sanificazione, le sedie saranno riposizionate in modo da rispettare il distanziamento previsto.

Per il consumo della colazione sono previsti gli stessi criteri del pranzo e della cena, durante i quali per quanto possibile sarà garantita la presenza degli educatori.

Il personale provvederà alla distribuzione del pasto e gli educatori si accerteranno che il tutto avvenga con ordine e secondo le regole.

Gli educatori si accerteranno che vengano rispettate le norme relative al distanziamento.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag10 di 37
------------------------	--	-------------

ATTIVITA' DI STUDIO

L'attività di studio, in base allo stato di emergenza, è svolta nel rispetto del distanziamento, all'interno delle proprie camere con la guida e il supporto dell'educatore.

TEMPO LUDICO-RICREATIVO

L'aula ricreativa è organizzata in modo che le sedie e i tavolini si trovino ad una distanza adeguata e occupino la postazione indicata per ciascuno, secondo la segnaletica riportata per terra.

Gli alunni sono tenuti a lasciare inalterata la disposizione degli arredi stabilita.

Il numero complessivo dei posti a sedere, considerando la metratura e le norme sul distanziamento, è di n. 3

Di conseguenza la visione della TV e i giochi di società avverranno seguendo una turnazione.

L'utilizzo dei biliardini non è consentito così come non è consentito alcun gioco che possa comportare un contatto o un distanziamento inferiore ad un metro o la condivisione di dispositivi di gioco senza che questi siano sanificati dopo ogni utilizzo.

Possono giocare con i suddetti giochi al massimo due persone per volta e solo con l'uso della mascherina.

Gli alunni possono passare il loro tempo libero anche negli spazi esterni, dove sono ubicate diverse panchine posizionate in modo da preservare il distanziamento sociale ed evitare assembramenti.

In base alla situazione del momento, si proporranno attività alternative all'aperto in piccoli gruppi con l'accompagnamento di un educatore o, se svolte all'interno, si potranno sfruttare spazi comuni adeguati e strumenti digitali per condividere attività in meeting finalizzati alla socializzazione.

Tutte le attività programmate sono guidate dall'educatore in servizio.

SERVIZIO SERALE E NOTTURNO

IGIENE PERSONALE ALUNNI

Gli educatori che prestano servizio la sera e la notte vigilano affinché siano rispettate le regole anche durante l'espletamento delle attività inerenti all'igiene personale, che devono essere effettuate seguendo dei criteri specifici per garantire la sanificazione dei bagni.

Nella fattispecie i convittori faranno la doccia in base ai turni stabiliti dagli educatori.

Non sarà consentito fare la doccia al di fuori degli orari stabiliti al fine di garantire l'adeguata sanificazione.

Ad ogni camera sono abbinati un bagno (WC, lavandino) e un box doccia, pertanto i ragazzi sono tenuti ad usufruire esclusivamente degli spazi e servizi igienici assegnati.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag11 di 37
------------------------	--	-------------

CAMERE

Le camere, considerate le metrature effettive, sono occupate rispettando le norme di distanziamento e garantendo almeno 6 metri quadri per ogni convivitore, salvo modifiche nei casi di specie.

Tutti gli arredi presenti occupano una posizione precisa, determinata sulla base delle indicazioni ministeriali e segnalata da apposita segnaletica orizzontale.

Gli alunni sono tenuti, pertanto, a lasciare inalterata la disposizione stabilita dei letti, degli armadi, delle scrivanie e dei comodini.

Gli educatori in servizio vigilano affinché all'interno delle camere dei convivitori e delle convivitrici vengano rispettate le regole stabilite.

PRESCRIZIONI COMPORTAMENTALI E SANZIONI

Stante l'importanza dei valori coinvolti – salute e sicurezza delle persone – e considerate le conseguenze, sul piano didattico, di una eventuale necessità di sospendere le attività in presenza o di procedere alla messa in quarantena di Convittori/Convittrici e Personale, il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Protocollo dovrà essere tassativo.

Sono previste sanzioni disciplinari a fronte del mancato rispetto delle prescrizioni comportamentali previste nel Regolamento e delle seguenti violazioni:

- violazione dell'obbligo di indossare la mascherina ove previsto;
- violazione del divieto di spostare i letti, modificare le postazioni della scrivania, degli armadi, dei comodini, dei tavoli della mensa o comunque occupare una postazione non indicata;
- violazione del divieto di creare assembramenti;
- violazione dell'obbligo di seguire i percorsi indicati;
 - violazione dell'obbligo di sanificare le mani, in particolare prima di entrare nella mensa;

NOTE – Violazioni particolarmente gravi o recidive nelle inosservanze di disposizioni sulla sicurezza potranno comportare l'irrogazione di sanzioni severe

- ISTRUZIONI OPERATIVE PER LA PULIZIA E L'IGIENIZZAZIONE

A causa della necessità di potenziare le attività di pulizia e igienizzazione dei locali e attrezzature, le superfici delle stesse devono essere sottoposte a completa pulizia con acqua e detergente e dopo utilizzare:

- ipoclorito di sodio 0,1% (candeggina)
- oppure etanolo al 70% dopo pulizia (per le superfici più delicate).
- Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.

- Si richiede maggior cura e attenzione per l'igienizzazione di:
- Maniglie
- Scrivanie e banchi da lavoro
- Sedie
- Tastiere e mouse
- Interruttori della luce
- Corrimani
- Telecomandi per controllo a distanza di aria condizionata/apertura cancello / videocitofono
- Telefoni, cordless, cellulari, citofoni
- Pulsantiere (es: erogatori automatici di snack, macchinette del caffè, pulsanti stampante, pulsanti di macchine a controllo/centri di lavoro, etc.)
- Chiavi, chiavistelli e chiusure varie
- Rubinetti (es: lavandini, lavabi, lavelli, etc.)
- Erogatori / dispenser

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag13 di 37
------------------------	--	-------------

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano alcune indicazioni sulle tecniche di pulizia più diffuse in un convitto:

SPOLVERATURA AD UMIDO/DETERSIONE SUPERFICI

- Areare i locali.
- Se è la prima volta che si utilizza un prodotto detergente, controllare la scheda dati di sicurezza.
- Verificare se la concentrazione del detergente è adeguata alla tipologia di superficie da trattare, in caso contrario diluire il prodotto fino alla concentrazione desiderata.
- Nebulizzare il detergente sul panno o inumidire il panno dopo essersi accertati che il prodotto può essere utilizzato per la specifica operazione indicata; non mescolare mai i prodotti tra di loro e non travasarli in contenitori anonimi.
- Piegare il telo in quattro (non raccoglierlo casualmente).
- Passare il passo sulla superficie eseguendo movimenti paralleli e a S in modo da coprire l'intera area.
- Girare spesso il telo.
- Una volta utilizzate tutte le facce del telo, gettarlo se monouso.
- Se si usa un panno riutilizzabile, lavarlo accuratamente in soluzione detergente e sciacquarlo.
- Cambiare spesso la soluzione detergente.
- Sciacquare abbondantemente le superfici trattate.
- Leggere sempre le avvertenze riportate sull'etichetta e richiudere sempre il recipiente quando non si utilizza più il prodotto.
- A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.

DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI

- La disinfezione deve essere preceduta da accurata pulizia. Lo scopo è quello di eliminare lo sporco in modo da diminuire la carica microbica favorendo la penetrazione del principio attivo.
- Se è la prima volta che si utilizza un prodotto disinfettante, controllare la scheda dati di sicurezza.
- Verificare se la concentrazione del disinfettante è adeguata alla tipologia di superficie da trattare, in caso contrario diluire il prodotto fino alla concentrazione desiderata. Una concentrazione impropria di disinfettante non ne aumenta l'efficacia.
- Tutti i disinfettanti usati in modo improprio possono determinare effetti indesiderati (danni alle persone e ai materiali).
- Ogni volta che si prepara una soluzione di disinfettante, dovrà essere opportunamente identificata e utilizzata in tempi brevi.
- Se si presuppone il rischio di contaminazione, la soluzione va sostituita con frequenza.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag14 di 37
------------------------	--	-------------

Non rabboccare mai le soluzioni disinfettanti.

- Non lasciare i contenitori dei disinfettanti aperti e, ogni volta che si aprono, non contaminare la parte interna del tappo (poggiare il tappo sempre rovesciato).
- Conservare i contenitori ben chiusi, al riparo della luce, lontano da fonti di calore e in un apposito armadietto.
- Il prodotto deve essere sempre mantenuto nel contenitore originale, a meno che non si renda necessaria la diluizione, che andrà fatta seguendo le modalità concordate e utilizzando acqua o altri diluenti non inquinati.
- Per l'applicazione fare sempre ben attenzione alle etichette, dove vengono riportate le diluizioni da effettuare prima dell'impiego, le modalità e gli eventuali dispositivi di protezione individuale da utilizzare.
- Evitare di portare a contatto l'imboccatura del contenitore con mani, garze, panni o altro.
- Se non chiaramente specificato o già previsto dal produttore è bene non associare mai due disinfettanti o un disinfettante con un detergente per evitare problemi di interazioni o di eventuali incompatibilità che potrebbero compromettere l'azione detergente e/o disinfettante.

Il disinfettante chimico più utilizzato nella disinfezione ambientale (pavimenti, pareti, porte, letti, tavoli, servizi igienici, ecc.) è l'ipoclorito di sodio stabilizzato che, essendo un disinfettante ad ampio spettro d'azione, garantisce un'attività su virus, batteri e numerosi tipi di spore già a concentrazioni molto basse.

- Inumidire il telo/panno con l'apposito disinfettante
- Lavarlo accuratamente con il disinfettante ogniqualvolta si cambia ogni singola superficie (cattedra, banco, sedia, ripiano, WC, lavandino, interruttore, ecc.).
- Lasciarlo agire il disinfettante il tempo necessario.
- In base alle istruzioni ripassare un panno pulito o lasciare agire senza risciacquo.
- Le operazioni rispecchiano quanto detto per la detersione dei pavimenti.

DETERSIONE E DISINFEZIONE ARREDI

L'azione di detersione e disinfezione degli arredi, in periodo emergenziale deve essere effettuata, oltre a quanto previsto normalmente, almeno due volte al giorno, mattina e pomeriggio.

- Areare i locali
- Sgomberare le superfici rimuovendo tutti gli oggetti e possibili incontri.
- Detergere e disinfettare gli arredi con prodotto adeguato e compatibile con il materiale con cui l'arredo è stato realizzato.
- Riposizionare gli arredi mobili, qualora sia stato necessario rimuoverli nella fase iniziale.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag15 di 37
------------------------	--	-------------

DETERSIONE DEI PAVIMENTI

Attrezzature: carrello a due secchi (ad esempio rosso e blu con la soluzione detergente- disinfettante) con MOP o frangia, panni in microfibra.

- Se si tratta di superfici molto estese e senza troppi arredi o ostacoli è consigliabile l'uso di una lavasciuga, macchina che consente di intervenire in

sicurezza anche in presenza di passaggio di persone durante l'orario di apertura della scuola.

- In assenza di un sistema automatico e per gli ambienti di ridotte dimensioni e con molti arredi è consigliato il sistema MOP perché:

- permette all'operatore di mantenere una posizione eretta;
- consente di evitare il contatto con l'acqua sporca;

- diminuisce la possibilità di allergie, limitando al minimo il contatto tra le mani e il detergente.

Immergere la frangia nell'apposito secchio con acqua e detergente appositamente diluito, secondo le istruzioni del produttore.

- Iniziare dalla parte opposta rispetto alla porta di uscita in modo da non dover ripassare al termine sul bagnato e pulito.
- Frizionare con metodo ad umido nei punti critici (angoli, bordi, ecc).
- Immergere il MOP nel secchio, contenente la soluzione detergente-disinfettante, per impregnarlo di soluzione pulente.
- Introdurre il MOP nella pressa e strizzare leggermente, azionando la leva della pressa.
- Passare il MOP sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie; lavorare su aree di 2 metri per 2 metri, con movimento a "S" per

fasce successive sempre retrocedendo.

- Introdurre il MOP nel secchio rosso, per diluire lo sporco accumulato.
- Introdurre il MOP nella pressa e strizzare con forza, per eliminare il più possibile l'acqua che si deposita nel secchio rosso.
- Immergere solo la punta del MOP nel secchio blu, per assorbire una quantità di soluzione sufficiente a inumidire, ma evitando lo sgocciolamento; così facendo si evita di sporcare la soluzione nel secchio blu.
- Si raccomanda sempre di rispettare il tempo di contatto riportato nell'etichettatura del prodotto.
- Il risciacquo deve avvenire rispettando le seguenti regole:
 - secchio e straccio puliti e diversi da quelli utilizzati per il lavaggio;
 - l'acqua deve essere pulita e abbondante;

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag16 di 37
------------------------	--	-------------

- in ambienti ampi (palestre, corridoi) è opportuno cambiare più frequentemente l'acqua e la soluzione con il detergente.

Per la disinfezione dei pavimenti si possono utilizzare diverse attrezzature, anche l'attrezzo con serbatoio per l'autoalimentazione dotato di panni in tessuto.

L'attrezzo, provvisto di un serbatoio posto sul manico, di una piastra erogatrice snodata e di un sistema di regolazione per la distribuzione controllata del disinfettante, garantisce una stesura uniforme e razionale della soluzione che, all'interno del contenitore, conserva intatta la propria azione senza dispersioni o contaminazione.

Dopo avere effettuato un accurato lavaggio dei pavimenti, seguito da asciugatura, procedere nel seguente modo:

1. Preparare la soluzione disinfettante nel contenitore graduato.
2. Riempire, per $\frac{3}{4}$ della sua capacità, il serbatoio di cui è dotato l'attrezzo applicatore.
3. Posizionare il tessuto applicatore sotto la piastra erogatrice dello spazzolone e, prima di farlo scorrere sul pavimento, inumidirlo facendo scendere con

l'apposito pomello, una quantità di soluzione tale che il panno, passando sul pavimento, lo lasci moderatamente bagnato.

4. Procedere alla distribuzione della soluzione sulla superficie in modo uniforme, regolando, con l'apposito pomello di comando, l'intensità di bagnatura così

che sia rispettato il tempo di contatto del disinfettante.

5. Intervenire prima lungo i bordi del locale, per poi coprire il resto del pavimento procedendo dalla zona opposta all'entrata e retrocedendo verso l'uscita del locale, senza calpestare la superficie già trattata.
6. Sostituire il panno applicatore a ogni cambio di locale o quanto meno dopo 30/40 mq di superficie trattata. All'occorrenza, rabboccare il serbatoio dell'attrezzo, servendosi della tanica contenente il prodotto diluito, già pronto all'uso.

Consigli pratici:

- Segnalare le aree bagnate con apposita segnaletica.
- Proteggere sempre durante le operazioni di pulizia le mani con guanti monouso. Proteggersi sempre con i DPI previsti durante le operazioni di disinfezione, se del caso FFP2 .
- Rispettare la diluizione dei prodotti indicata dalla casa produttrice.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag17 di 37
------------------------	--	-------------

- Cambiare l'acqua tutte le volte che si rende necessario.
- Far seguire alla detersione sempre il risciacquo e l'asciugatura (la maggior parte dei microrganismi è rapidamente uccisa dall'essiccamento).
- Iniziare a pulire la zona meno sporca da quella più sporca o contaminata.
- Per le aree di passaggio (atrii, corridoi) effettuare in due tempi successivi il lavaggio in modo da mantenere sempre una metà asciutta che permette il transito senza rischio di cadute.
- Impiegare attrezzature pulite: un attrezzo lasciato sporco dopo l'uso può una volta riusato, ridistribuire molti più germi di quelli che ha raccolto, poiché l'umidità e la temperatura ambiente creano una situazione ottimale per una rapida moltiplicazione batterica.

DETERSIONE, DISINFEZIONE E DISINCROSTAZIONE DEI SERVIZI IGIENICI

Per pulizia ordinaria dei servizi igienici si intende:

- la disinfezione delle superfici orizzontali e verticali degli arredi e la disinfezione degli idrosanitari e relative rubinetterie, delle maniglie delle porte e dei contenitori del materiale igienico di consumo e ogni altro accessorio ad uso comune.
- il costante rifornimento del materiale igienico di consumo (carta igienica, sapone liquido, salviette in carta) negli appositi contenitori;
- l'asportazione dei sacchetti in plastica contenenti i rifiuti assimilabili agli urbani e il posizionamento all'interno dei cestini porta carta e porta rifiuti di un nuovo sacchetto.

La detersione e disinfezione delle superfici è effettuata su tutte le superfici sia verticali che orizzontali. *Prodotto*: panno riutilizzabile (lavabile a 90°C) o panno monouso (consigliato), detergente e disinfettante. *Attrezzature*: carrello, secchi, panni con codifica colore, MOP.

Nei servizi igienici, per evitare contaminazione tra un'area e l'altra, preferibilmente utilizzare panni di colore diverso.

Tecnica operativa:

- Arieggiare il locale.

Detersione:

- Pulire tutte le superfici con apposito detergente.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag18 di 37
------------------------	--	-------------

- Lavare i distributori di sapone e asciugamani.
- Nebulizzare dall'alto verso il basso il detergente sul lavabo e sulle vasche, sulle docce, sulla rubinetteria.
- Rimuovere i residui del detergente. Preferibile un detergente che non fa schiuma esercitando la dovuta azione meccanica.
- Pulire con panno di colore codificato e detergente il bordo superiore, la parte interna ed esterna del bidet.
- Rimuovere con lo scovolino eventuali residui presenti nel wc, avviare lo sciacquone e immergere lo scovolino nella tazza.

Disinfezione:

- Disinfettare tutte le superfici precedentemente pulite utilizzando il detergente e un panno di colore codificato e lasciare agire secondo il tempo richiesto, quindi risciacquare il prodotto utilizzato con acqua pulita.
- Distribuire nella tazza il disinfettante e lasciare agire il tempo richiesto. Disinfettare tutta la parte esterna del wc con panno di colore codificato immerso nella soluzione detergente disinfettante.
- Sfregare la parte interna con lo scovolino e dopo l'azione del disinfettante avviare lo sciacquone.
- Sanificare il manico dello scovolino e immergere lo scovolino e il relativo contenitore in soluzione di disinfettante per il tempo richiesto.

Disincrostazione:

Per gli interventi di disincrostazione degli idrosanitari si usano prodotti appositamente formulati da utilizzare nel caso siano presenti incrostazioni calcaree, in particolare sugli idrosanitari e sulla rubinetteria. Quando vengono utilizzati prodotti di questo tipo è auspicabile:

- distribuire uniformemente il prodotto lungo le pareti e nel pozzetto dell'idrosanitario.
- lasciare agire il prodotto per il tempo indicato sulla propria etichetta.
- sfregare con panno dedicato.
- risciacquare accuratamente.

PULIZIA CUCINE, MENSE E REFETTORI

Per superfici aperte si intendono tutte quelle superfici che necessitano di similari tecniche di pulizia e analoghi comportamenti igienici in quanto sono tutte raggiungibili direttamente con soluzioni acquose e ben visibili per gli operatori. Le operazioni di detersione e disinfezione vanno eseguite separatamente.

Le operazioni di pulizia devono iniziare subito dopo la fine delle lavorazioni per evitare l'essiccamento di residui sulle superfici:

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag19 di 37
------------------------	--	-------------

- asportazione meccanica dei residui più grossolani
- primo risciacquo con acqua calda per eliminare i residui più solubili (grassi basso fondenti)
- detersione
- secondo risciacquo con acqua
- disinfezione
- risciacquo, quando necessario, con acqua a temperatura di rubinetto.

Tecnica operativa per punti di appoggio

- la diluizione va fatta secondo le istruzioni del produttore, perché risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia e costa di più;
- il disinfettante va fatto agire per il tempo di contatto necessario, un tempo troppo breve (per "fare prima") può rendere inefficace la disinfezione;
- si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante, evita la selezione di batteri resistenti;
- dopo l'applicazione del disinfettante occorre asportarne i residui con un risciacquo finale;
- se la ventilazione, la temperatura e le caratteristiche dei materiali non permettono una rapida asciugatura spontanea, occorre procedere all'asciugatura delle superfici stesse per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido;
- le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro;
- per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre rispettare la sequenza logica che prevede la pulizia dall'alto al basso terminando con i

pavimenti;

- prima di iniziare le operazioni è necessario rimuovere dai locali le sostanze alimentari e/o prodotti presenti.

I fattori da prendere in considerazione nelle attività di pulizia nell'ambito delle cucine sono:

- facilità d'ispezione
- facilità di smontaggio
- tipo di materiale
- saldature, giunzioni, guarnizioni

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag20 di 37
------------------------	--	-------------

- organi in movimento
- superfici a contatto con il prodotto
- angoli non arrotondati.

Taglieri

- Pulizia manuale grossolana dopo l'uso
- Raschiamento con coltello e quindi con spazzola d'acciaio fino ad ottenere una superficie liscia e omogenea
- Disinfezione con un prodotto spray in soluzione alcolica (tempo di contatto 10 minuti)
- Raschiamento finale con spazzola d'acciaio per allontanare i residui di disinfettante o, in alternativa, breve risciacquo finale con torcioni di carta inumidita.

Celle frigorifere

Nella disinfezione rapida delle aree fredde di stoccaggio i disinfettanti clorattivi sono estremamente efficienti anche alla temperatura di 2 - 4°C.

Armadio frigorifero in acciaio

Procedura di pulizia ordinaria.

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici dell'armadio usando un panno umido strofinando unicamente nel senso della satinatura. Si possono usare acqua e detergente neutro. Risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare accuratamente.

Precauzioni: non usare nel modo più assoluto utensili o corpi in materiale metallico o che possono produrre incisioni con la conseguente formazione di ruggine.

In caso di macchie di cibo e residui lavare con acqua calda prima che induriscano.

Se i residui sono già induriti usare acqua e sapone o detersivi neutri, servendosi eventualmente di una spatola in plastica o di paglietta fine di acciaio inox. Risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare accuratamente.

Precauzioni: al fine di evitare la corrosione, non usare assolutamente sostanze a base di cloro o a base di solventi acidi o corrosivi.

Procedura di manutenzione generale

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag21 di 37
------------------------	--	-------------

Prima di iniziare con le operazioni procedere come segue:

- Interrompere l'erogazione di energia elettrica, portando l'interruttore generale nella posizione OFF.
- Togliere la spina dalla presa e attendere che sia avvenuto il completo sbrinamento dell'armadio.
- Togliere le bacinelle di condensa e svuotarle.
- Con un aspirapolvere, un pennello o una spazzola non metallica pulire con cura il condensatore del gruppo refrigerante e l'evaporatore interno dopo aver tolto le protezioni.
- Pulire le superfici esterne e interne con acqua e sapone o detergente neutro; un poco di aceto aggiunto all'acqua eliminerà eventuali cattivi odori. Risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con cura.
- I frigoriferi a temperatura positiva sono provvisti di uno scarico nella parte inferiore del vano. Verificare che il foro non sia ostruito ed eventualmente pulirlo.

Affettatrice

- Spegnere la macchina e togliere la spina dalla presa.
- Mettere sullo zero il controllo della lama.
- Rimuovere il carrello tramite allentamento di una manopola, sollevamento o altro sistema.
- Rimuovere o smontare, ove possibile, tutte le parti di protezione della lama.
- Lavare energicamente i pezzi smontati con soluzione detergente e spazzola.
- Risciacquare con acqua calda a 65°C per un minuto, togliere i pezzi dall'acqua.
- Far asciugare su una superficie pulita le diverse parti smontate.
- Lavare la lama e la parte esterna della macchina con un panno inumidito di soluzione detergente.
- Risciacquare con acqua calda e panno pulito.
- Disinfezione della lama con un panno pulito e un disinfettante.
- Rimontare i pezzi precedentemente rimossi.
- Lasciare a zero il controllo della lama.

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag22 di 37
------------------------	--	-------------

Tritacarne

- Spegnere la macchina e togliere la spina dalla presa.
- Allentare l'anello sul tritacarne e la morsa di sicurezza.
- Rimuovere il contenitore e la parte esterna del tritacarne e lavarli: togliere l'anello, rimuovere il piatto, togliere i residui alimentari, togliere le lame, togliere le viti del cilindro.
- Lavare i pezzi nel lavandino dedicando particolare attenzione alle scanalature e alle filettature nel cilindro e nell'anello, usare una soluzione detergente calda, spazzola e pinza per ghiaccio.
- Risciacquare con acqua calda a 65°C pulita almeno per 1 minuto.
- Lasciare asciugare tutte le parti smontate su una superficie pulita.
- Oliare le scanalature nell'anello e nel cilindro con olio per macchine.
- Pulire l'esterno del tritacarne con soluzione detergente e panno pulito.
- Risciacquare la parte esterna con acqua calda e panno pulito.
- Asciugare con panno pulito le parti raggiungibili o lasciar asciugare.

SERVIZI IGIENICI	MATERIALE	DETERGENTE	DISINFETT.	GIORNALIERA (una o più volte al giorno)	SETTIMANALE (una o più volte a settimana)	MENSILE	ANNUALE
Sanificazione delle tazze WC, contenitore degli scopini WC e zone adiacenti.	Panni monouso o riutilizzabili diversi da quelli utilizzati nelle altre zone		x	x			
Disincrostazione dei sanitari	Panni monouso o riutilizzabili diversi da quelli utilizzati nelle altre zone		Disincrostante	x			
Vuotatura, pulizia e allontanamento dei cestini e dei contenitori per la carta e di raccolta rifiuti differenziati, ove possibile.	Carrello per Sacchi per raccolta differenziata			x			
Ripristino del materiale di consumo dei servizi igienici (sapone, carta igienica, ecc.)	Carrello per trasporto			x			
Pulizia e sanificazione a fondo dei servizi igienici, lavaggio e asciugatura degli specchi presenti, delle attrezzature a uso collettivo, delle rubinetterie e delle zone adiacenti, dei distributori di sapone e	Panni monouso o riutilizzabili	x	x	x			

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag24 di 37
------------------------	--	-------------

carta.							
Lavaggio delle pareti lavabili fino ad altezza uomo	Panni monouso o riutilizzabili, se necessario secchi	x	x		x		
Lavaggio delle pareti lavabili fino al soffitto	Scala, Panni monouso o riutilizzabili, se necessario secchi	x	x				x
Pulizia di interruttori elettrici, maniglie, o comunque tutti i punti che vengono maggiormente toccati.	Panni monouso o riutilizzabili	x	x	x			
Lavaggio dei punti luce.	Scala, panno monouso o riutilizzabile, spolverino	x					x
Pulizia dei vetri esterni delle finestre.	Scala, tergi vetri, panno	x			x		
Asportazione delle ragnatele da soffitti	Scala, panno monouso o riutilizzabile, asta piumino.						x

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag25 di 37
------------------------	--	-------------

Detersione dei pavimenti	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop	x		x			
Lavaggio manuale e disinfezione dei pavimenti.	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop		x	x			
Pulizia e igienizzazione di caloriferi, condizionatori, bocchette di aerazione, tapparelle avvolgibili.	Aspirapolvere, panno monouso o riutilizzabile, piumino spolverino per caloriferi	x				x	

CORRIDOI E SPAZI COMUNI	MATERIALE	DETERGENT	DISINFETT.	GIORNALIERA (una o più volte al giorno)	SETTIMANALE (una o più volte a settimana)	MENSILE	ANNUALE
Pulizia dei vetri esterni delle finestre e davanzali delle aule	Scala, tergi vetri, panno						X
Pulizia esterna davanzali, lavaggio terrazzi e balconi.	Aspirapolvere, panno monouso o riutilizzabile, mop, secchi di colore diverso		X			X	
Lavaggio delle pareti lavabili fino ad altezza uomo	Panni monouso o riutilizzabili	X	X		X		
Lavaggio delle pareti lavabili fino al soffitto	Scala, panni monouso	X	X				X

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag27 di 37
------------------------	--	-------------

	o riutilizzabili						
Lavaggio tende	Lavatrice, scala	x					X
Deceratura e inceratura dei pavimenti 6	Panno o mop Macchina appropriata	x					X
Manutenzione dei pavimenti cerati e non cerati	Panno o mop	x					X
Ristrutturazione del pavimento in marmo (cristallizzazione).	Macchina appropriata	x					X
Asportazione delle ragnatele ed aspirazione soffitti	Scala, aspirapolvere, panno monouso o riutilizzabile, asta piumino per spolverare						X

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag28 di 37
------------------------	--	-------------

Disinfestazione dascarafaggi, formiche, mosche, punteruoli, ragni, zanzare, vespe, farfalline e insetti	Erogatore o diffusore	disinfestante					X	
Pulizia in caso di contaminazione accidentale con secrezioni organiche	Carta assorbente, segatura, secchi di colore diverso Sacchetto dei rifiuti Mop		x	In caso di necessità				

CUCINA E MENSA	MATERIALE	DETERGENT	DISINFETT	GIORNALIERA (una o più volte al giorno)	SETTIMAN. (una o più volte a settimana)	MENS.	ANNUAL
Vuotatura, pulizia e allontanamento dei cestini e dei contenitori per la carta e di raccolta rifiuti differenziati, ove possibile.	Carrello Sacchi per raccolta differenziata			x			
Lavaggio cestini gettacarte, al bisogno e comunque almeno una volta a settimana	Panni monouso o riutilizzabili		x		x		
Pulizia di tutti i pavimenti dei laboratori scegliendo il detergente in base alla tipologia di sporco (di tipo organico: residui di carne, grassi, pesce, residui amidacei, zuccheri, latte e da colonie di lieviti, batteri e	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop e distinti per area	x		x			

muffe) o di tipo inorganico, rappresentato soprattutto da residui di calcare e dalla pietra di latte.							
Disinfezione manuale dei pavimenti	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop		x	x			
Lavaggio meccanico dei pavimenti.	Lavapavimenti o lavasciuga		x		x		
Lavaggio delle pareti lavabili e porte	Panni monouso o riutilizzabili Secchi	x	x		x		
Sanificazione piani di lavoro e taglieri	Spazzola, carta monouso	x	x	x			
	Spazzola – vaschetta,						

Sanificazione coltelli e utensili	carta monouso, panni monouso o riutilizzabili	x	x	x			
Sanificazione macchine	Spazzola – vaschetta, carta monouso	x	x	x			
Sanificazione piastre girarrosto, forni, friggitrici	Secchio, carta monouso, panni monouso o riutilizzabili	x	x	x			
Sanificazione lavandini	Panni monouso o riutilizzabili, spruzzatore, spazzola	x	x	x			
Sanificazione celle frigorifere	Panni monouso o riutilizzabili Secchi di colore diverso Carrello con sistema	x	x		x		

	mop utilizzati ad hoc						
Sanificazione armadi e ripiani per alimenti	Panni mono uso o riutilizzabili, spruzzatore, secchio	x	x		x		

CAMERE	MATERIALE	DETERGENTE	DISINFETT	GIORNALIERA (una o più volte al giorno)	SETTIMANALE (una o più volte a settimana)	MENSILE	ANNUALE
Vuotatura, pulizia e allontanamento dei cestini e dei contenitori per la carta e di raccolta rifiuti differenziati, ove possibile.	Carrello Sacchi per raccolta differenziata			x			
Scopatura dei pavimenti.	Mop per spolverare, scopa			x			

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag34 di 37
------------------------	--	-------------

Detersione dei pavimenti	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop	X		x			
Lavaggio manuale e disinfezione dei pavimenti.	Secchi di colore diverso Carrello con sistema mop		x	x			
Lavaggio meccanico dei pavimenti.	Lavapavimenti o lavasciuga		x		x		
Spolveratura delle superfici, degli arredi, dei libri, dei giocattoli	Panni monouso o riutilizzabili			x			
Sanificazione a fondo di mobili, librerie, armadi, scrivanie, sedie, letti	Panni monouso o riutilizzabili	X	x		x		

contenitori, attaccapanni,..							
Lavaggio e disinfezione lenzuola, coperte, copriletti, coprimaterasso	Lavatrice	X			x		
Disinfezione materassi (scegliere il metodo in base all'imbottitura: lana, lattice, gommapiuma; ecc.)	Aspirapolvere, spugna o panno	X	x			x	
Pulizia poltrone e imbottiti (scegliere il metodo in base all'imbottitura: lana, lattice, gommapiuma; ecc.)	Aspirapolvere, spugna o panno	X	x			x	
Detersione e disinfezione di interruttori, maniglie, punti soggetti alla manipolazione	Panni monouso o riutilizzabili	X	x	x			

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag36 di 37
------------------------	--	-------------

Pulizia e igienizzazione di caloriferi, condizionatori, bocchette di aerazione, tapparelle avvolgibili, persiane, tende a lamelle verticali e persiane.	Aspirapolvere, panno monouso o riutilizzabile, piumino spolverino per caloriferi	X				x	
Pulizia dei vetri esterni delle finestre	Scala, tergi vetri, panno						x
Lavaggio delle pareti lavabili fino ad altezza uomo	Panni monouso o riutilizzabili	X	x		x		
Lavaggio delle pareti lavabili fino al soffitto	Scala, panni monouso o riutilizzabili	X	x				x
Lavaggio tende	Lavatrice, scala	X					x

Em. __del __07/11/2020	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS I.I.S. "N. PELLEGRINI" DI SASSARI	Pag37 di 37
------------------------	--	-------------

IL RSPP
Geom. Peppino Masia