



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Prot. n. 2643/ 14 Agosto 2020

Analisi spazi interni e modalità di accesso all'Istituto in prospettiva di avvio Anno Scolastico 2020-2021

Il presente piano viene elaborato con il coinvolgimento del relativo responsabile del servizio prevenzione e protezione e del medico competente e nel rispetto delle competenze del RLS, ad integrare il documento di valutazione rischi di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

L'Istituto ospita circa 1.130 studenti, 176 Docenti, 20 Educatori. 11 Tecnici e 16 Collaboratori Scolastici. Accedono quotidianamente all'istituto circa 20 educatori e i fornitori.

Studenti

Le lezioni avranno inizio per le **classi prime e quarte** - previa approvazione calendario scolastico - **il giorno 10 settembre, per tutte le altre classi il giorno 14 settembre.**

Nei giorni 10 e 11 le classi prime entreranno e usciranno secondo gli orari che verranno pubblicati a breve sul sito.

Negli stessi giorni le classi quarte entreranno alle ore 8.00 e usciranno alle ore 12.00.

Sono predisposti prevedono 4 accessi studenti per evitare assembramenti all'ingresso e per consentire un percorso più rapido per il raggiungimento di aule e laboratori.

Gli ingressi riservati agli studenti sono i punti di accesso A B D E indicati nella mappa sottostante.

A partire dal 14 settembre per ogni ingresso le entrate saranno scaglionate su 3 turni diversi:

Primo turno: arrivo a scuola a partire dalle 7.40 fino alle 8.00. Inizio lezioni 8.05

Secondo turno: arrivo a scuola dalle 8.05 fino alle 8.25 . Inizio lezioni 8.30

Terzo turno: arrivo a scuola dalle 8.35 fino alle 8.55. Inizio lezioni 9.00

I tre turni saranno a rotazione su base mensile secondo calendario.

Negli allegati 1 e 2 vengono indicati gli orari e il punto di accesso di ogni classe dal 14 settembre al 16 ottobre.

Ogni piano sarà provvisto di un totem per la validazione del badge.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

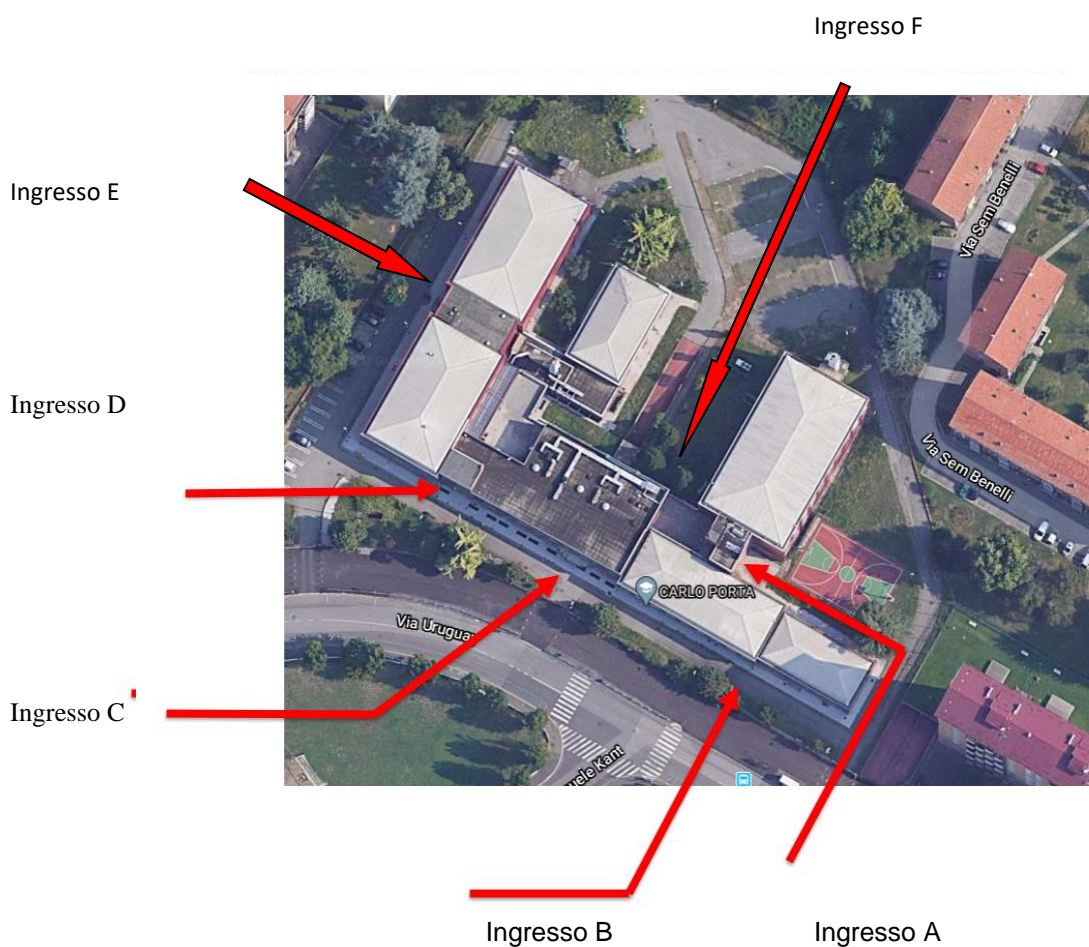
mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Personale scolastico

Il personale scolastico e gli esterni accederanno all'istituto dagli ingressi C e F come indicati nella mappa. La vidimazione del badge avverrà nel consueto spazio.





Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Organizzazione giornata scolastica:

Intervali saranno effettuati dalle classi sulla base del turno di entrata.

Studenti entrati al Primo turno e al Secondo turno: 10.50 -11.05
Studenti entrati al Terzo turno 11.50 -12.05

L'intervallo sarà svolto in aula e a turno gli studenti potranno recarsi ai servizi igienici e ai distributori automatici. I panini verranno ordinati al mattino e consegnati direttamente in aula all'intervallo.

Aule:

Sono presenti principalmente due diverse tipologie di aule:

- Aule 6,9 x 7,1 mt capienza 23/24 studenti
- Aule 10 x 7,1 mt capienza 26/27 studenti
-

Questi calcoli sono ottenuti tenendo conto dello spostamento fuori dall'aula di arredi, in modo da guadagnare il massimo spazio possibile interno.

Per la disposizione dei banchi si è tenuto conto delle indicazioni ministeriali che impongono 1 mt di distanza tra le rime buccali tra studente e studente e di 2 mt tra docente e primo studente.

Si sono reperite le aule adeguate anche per le classi numerose (1 classe 3° da 26 studenti - 2 classi 4° da 26 studenti - 2 classi 5° da 26 e 28 studenti).

La sala convegni/aula magna, nell'ipotesi, verrà divisa utilizzando il divisorio presente in modo da ottenere due ampi spazi in grado di contenere le classi più numerose. Nel caso in cui fossero disponibili le sedute didattiche innovative sarà possibile ospitare le classi numerose sopra elencate in aule 10x7,1 senza ricorrere all'uso dell'aula magna e dell'aula multimediale e di altri spazi laboratoriali.

Per tutte le ipotesi si è data comunque importanza primaria agli spazi di fuga in caso di emergenza.

Capienza degli altri spazi disponibili

Laboratorio front office: 4 studenti + 1 docente o AT

Hall bar : 2 studenti

Palestre: utilizzabili da classi intere

2 spazi ricevimento parenti (piano seminterrato) - Capienza 4 e dotate di postazioni PC

Aula docenti: capienza max 20 (con mascherina)

Spogliatoio palestra: max 7 studenti alla volta

Laboratori informatica

Lab. Informatica 1 (piano seminterrato) - capienza 22/23 studenti

Lab. Informatica 2 (piano seminterrato) - capienza 20 studenti

Lab. Informatica 3 (piano seminterrato) - capienza 20 studenti

Aula biblioteca (primo piano plesso 26/3)- attrezzata per lab informatica: utilizzabile da classi intere

Piano terra

Lab. Sala: Nella parte pranzo sette tavoli tondi con 3 persone per tavolo + 4 studenti/personale di sala; Nella parte sala 20 studenti seduti distanziati (segnare a pavimento posizione sedie)

Lab. Cucina "Piccola": max 17/18 studenti



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Lab. Pasticceria: 17 in laboratorio + 5/6 studenti in zona lavaggio

Lab. Cucina "Astronave": tutta la classe

Spogliatoi Cucina/Sala: mezza classe alla volta

Primo Piano

Lab chimica: 24 studenti

Sala grande: Classe intera

Cucina Lab. 7: max 17/18 studenti

Lab. Sala 6: max 10 studenti

Lab. 5: max 17/18 studenti

Lab. 2: max 10 studenti

Il medico competente effettuerà la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del D. Lgs.81/2008 nonché la "sorveglianza sanitaria eccezionale" di cui all'art. 83 del DL 19 maggio 2020, n. 34 e sua legge di conversione del 17 luglio 2020, n. 77, per i cosiddetti "lavoratori fragili" che ne fanno richiesta (a mezzo certificato del MMG);

Queste valutazioni seguono le recenti Linee Guida espresse dal MIUR. Sono quindi passibili di cambiamenti secondo nuove indicazioni ministeriali ed evoluzione della pandemia in corso.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rossana di Gennaro