

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 3
---	---	---

Circolare n.321

Vittorio Veneto, 11/01/2016

**AI DOCENTI
AL PERSONALE ATA
AI COLLABORATORI SCOLASTICI
ALLA DSGA SIG.RA GIANNA DE MARCHI
S E D E**

OGGETTO: PIANO DELLE PULIZIE LAB. DI ENOGASTRONOMIA E SALABAR/VENDITA

Si trasmette per opportuna conoscenza i **"PIANI DELLE PULIZIE"** relativi ai Laboratori di Enogastronomia e ai Laboratori di Sala Bar/vendita. Per qualsiasi osservazione, si invita il personale a rivolgersi in Vicepresidenza.

Si ringrazia per la collaborazione.

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI CUCINA A.S. 2015/2016

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	● Collaborazione con gli alunni per l'utilizzo delle attrezzature. ● Consegna biancheria pulita. ● Consegna generi alimentari. ● Recupero derrate avanzate da riportare in magazzino. ● Pulizia e riordino dell'attrezzatura non eseguita dagli alunni. ● Smaltimento plastica, latta e vetro. ● Svuotamento e pulizia lavastoviglie. ● Pulizia filtro lavastoviglie. ● Pulizia affettatrice. ● Pulizia abbattitore di temperatura. ● Controllo dotazione utensileria come da inventario ed eventuale reintegro. ● Controllo del corretto riordino dei frigoriferi eseguito dagli alunni. ● Controllo dello stato dell'ordine e dello spegnimento delle attrezzature dell'intera cucina.
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA ALLA SETTIMANA	CUCINE	● Lavaggio accurato interno banchi frigo, frigoriferi e celle frigorifere. ● Pulizia accurata all'interno di pensili, cassetti, armadi, armadietti, passe.
ASSISTENTI TECNICI	TRE VOLTE ALLA SETTIMANA	CUCINA ROSSA	● Lavaggio del forno da pasticceria.
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA AL MESE	CUCINE	● Lavaggio cappa aspirante e rispettivi filtri.
ASSISTENTI TECNICI	ALL' OCCORRENZA	CUCINE	● Sostituzione olio friggitrice. ● Riempimento detersivi lavastoviglie e forni. ● Sostituzione spugne. ● Consegna detersivi per ripiani e piatti.
COLLABORATORI SCOLASTICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	● Lavaggio pavimenti. ● Lavaggio griglie di scola. ● Pulizia sopra i forni.

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 2 di 3
---	---	---

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
			● Smaltimento rifiuti.
COLLABORATORI SCOLASTICI	DUE VOLTE AL MESE	CUCINE	● Lavaggio accurato interno finestre e serramenti.

- (*) Rimozione dello sporco grossolano, lavaggio con acqua calda e detersivo, risciacquo con acqua pulita, asciugatura, lucidatura con aceto e canovaccio pulito.
- (**) Rimozione dello sporco grossolano, lavaggio con acqua calda e detersivo di tutte le superfici, risciacquo con acqua pulita, asciugatura, lucidatura con aceto e canovaccio pulito. Lavaggio in lavastoviglie delle griglie in ghisa.
- (***) In frigorifero tutti i cibi devono essere coperti con coperchio o pellicola. Va indicata la natura del prodotto e la data di apertura con eventuale data di scadenza.

N.B.: saranno organizzate delle visite ispettive da parte di una commissione per valutare l'effettivo rispetto del piano H.A.C.C.P. e del piano delle pulizie.

La commissione sarà composta da: Dirigente Scolastico, Responsabile H.A.C.C.P., docente di Scienze degli Alimenti.

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI SALA/BAR A.S. 2015/2016

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ALUNNI DI TUTTE LE CLASSI	TUTTI I GIORNI	SALA	➤ Prima spazzatura pavimenti; ➤ Pulizia sommaria superfici verticali; ➤ Spolvero esterno mobili; ➤ Pulizia piani tavoli e sedie; ➤ Pulizia e riordino utensileria; ➤ Riordino e pulizia interna frigo vini; ➤ Riordino e pulizia interna panadore; ➤ Riordino e pulizia interna cristalliere; N.B. Riporre sempre gli utensili negli stessi vani o cassetti.
		BAR	➤ Prima spazzatura pedana; ➤ Pulizia sommaria superfici verticali; ➤ Pulizia e riordino utensileria; ➤ Riordino e pulizia piani banco, retrobanco; ➤ Prima pulizia macchinari usati (frullatori, blender, piastre, macchina caffè); ➤ Riordino e pulizia interna frigo; ➤ Riordino e pulizia interna vani banco; ➤ Riordino e pulizia bottigliera e vano bicchieri; N.B. Gli utensili in eccesso sul banco vanno riposti nell'apposito armadio suddivisi per tipologia.
		OFFICE	➤ Prima spazzatura pavimenti; ➤ Pulizia sommaria superfici verticali; ➤ Pulizia e riordino utensileria; ➤ Lavaggio piani di lavoro office; ➤ Riordino e pulizia interna vani banchi; ➤ Riordino e pulizia interna vani pensili; ➤ Riordino e pulizia interna vani armadiature; N.B. Riporre sempre gli utensili negli stessi vani o cassetti.
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	SALA	

- C:\Users\loredana.guarino\Desktop\PIANO PULIZIA LABORATORI.doc
- Approntamento generi, macchinari ed utensili;
 - Consegna biancheria;
 - Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni;
 - Recupero derrate avanzate;

	Istituto Professionale di Stato “Alfredo Beltrame” Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 3 di 3
---	---	---

			➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro; ➤ Spegnimento computer, monitor e stampante.
		BAR	➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Pulizia accurata macchinari usati (frullatori, blender, piastre, macchina caffè); ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro; ➤ Svuotamento e lavaggio lavastoviglie.
		OFFICE	➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Pulizia affettatrice; ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro; ➤ Svuotamento e lavaggio lavastoviglie; ➤ Ritiro biancheria sporca.
COLLABORATORI SCOLASTICI	TUTTI I GIORNI	SALA	➤ Spazzatura accurata pavimenti; ➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Lavaggio pavimenti; ➤ Lavaggio porta ingresso.
		BAR	➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Spazzatura approfondita pedana; ➤ Lavaggio pedana; ➤ Smaltimento rifiuti.
		OFFICE	➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Spazzatura accurata pavimenti; ➤ Pulizia griglie di scolo; ➤ Lavaggio pavimenti; ➤ Lavaggio piastrelle; ➤ Smaltimento rifiuti.
	SECONDO E QUARTO LUNEDI DI OGNI MESE	SALA	➤ Pulizia accurata piani alti (frigo vetrina, cristalliere, parete attrezzata); ➤ Spolverare tendaggi; ➤ Lavaggio gambe tavoli, carrelli e gueridon; ➤ Lavaggio parete mobile; ➤ Lavaggio vetrate.
		BAR	➤ Pulizia accurata piani alti (bottigliera, vano bicchieri, cappa aspirante) ➤ Lucidatura specchi bottigliera.
		OFFICE	➤ Pulizia accurata piani alti (pensili, armadi) ➤ Lavaggio vetrate.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Letizia Cavallini