



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"Cataldo Agostinelli"**

Comprensivo di: Liceo Classico/Scientifico – I.T.E.S. – I.P.S.S.S. – I.P.S.I.A – I.P.S.E.O.A
Via Ovidio – 72013 Ceglie Messapica (BR)
C.F. 90015850747



Email: bris006001@istruzione.it – bris006001@istruzione.it
www.istitutoagostinelli.edu.it
☎ 0831377890 - 📠 0831379023

Circolare n. 202

Ceglie Messapica, 20/01/2023

**AI DOCENTI DEI PLESSI IPSEO DI C.DA GALANTE
AGLI ASSISTENTI TECNICI:**

**Calamo Pasquale
Tamborrano Geremia
Chionna Espedito Fabrizio**

AI COLLABORATORI SCOLASTICI DEI PLESSI IPSEO DI C.DA GALANTE

**AL DSGA
SEDE**

OGGETTO: PIANO DELLE PULIZIE LAB. DI ENOGASTRONOMIA, SALA E 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 Presidenza. Si ringrazia per la collaborazione.

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI CUCINA a.s. 2022/2023

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio accurato interno banchi frigo, frigoriferi e celle frigorifere. • Pulizia accurata all'interno di pensili, cassetti, armadi, armadietti, passe.
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA ALLA SETTIMANA		<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio del forno da pasticceria
ASSISTENTI TECNICI	UNA VOLTA AL MESE	CUCINE	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio cappa aspirante e rispettivi filtri.
ASSISTENTI TECNICI	ALL' OCCORRENZA	CUCINE	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituzione olio friggitrice. • Riempimento detersivi lavastoviglie e forni. • Sostituzione spugne.
COLLABORATORI SCOLASTICI	TUTTI I GIORNI	CUCINE	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio pavimenti. • Lavaggio griglie di scolo. • Pulizia sopra i forni. • Smaltimento rifiuti.
COLLABORATORI SCOLASTICI	DUE VOLTE AL MESE	CUCINE	<ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio accurato interno finestre e serramenti

PIANO PULIZIE E RIORDINO LABORATORI SALA/BAR a.s. 2022/2023

OPERATORI	FREQUENZA	ZONA	OPERAZIONI
ALUNNI DI TUTTE LE CLASSI	TUTTI I GIORNI	SALA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 cristalliere. <p>N.B. Riporre sempre gli utensili negli stessi vani o cassetti.</p>
		BAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. <p>N.B. Gli utensili in eccesso sul banco vanno riposti nell'apposito armadio suddivisi per tipologia.</p>
ASSISTENTI TECNICI	TUTTI I GIORNI	SALA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Approntamento generi, macchinari ed utensili; Consegna biancheria; ➤ Pulizia e riordino utensileria non eseguita da alunni; ➤ Recupero derrate avanzate; ➤ Controllo dotazione utensili come da inventario ed eventuale reintegro;
		BAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Spazzatura accurata pavimenti; ➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Lavaggio pavimenti; ➤ Lavaggio porta ingresso.
		BAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia accurata superfici verticali; ➤ Spazzatura approfondita pedana; ➤ Lavaggio pedana; ➤ Smaltimento rifiuti.
		OFFICE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia accurata piani alti (frigo vetrina, cristalliere, parete attrezzata); ➤ Spolverare tendaggi; ➤ Lavaggio gambe tavoli, carrelli e gueridon; ➤ Lavaggio parete mobile; ➤ Lavaggio vetrate.
		BAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia accurata piani alti (bottigliera, vano bicchieri, cappa aspirante) ➤ Lucidatura specchi bottigliera.
		OFFICE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia accurata piani alti (pensili, armadi) ➤ Lavaggio vetrate.
		OFFICE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia accurata piani alti (pensili, armadi) ➤ Lavaggio vetrate.

IL DIRETTORE DEI SERVIZI G.A.
Dott. Alessandro NEGLIA



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Angela ALBANESE)