



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**"San Francesco di Paola"**  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Ai docenti  
Al personale ATA  
Agli educatori  
Agli studenti  
Alle famiglie  
Alle OO.SS.provinciali  
Alla RSU di Istituto  
Al RLS di Istituto  
Al sito web

**Oggetto: Disposizioni riguardanti l'organizzazione del lavoro del personale docente e ATA e misure organizzative delle attività didattiche ed educative in relazione al contenimento della diffusione del SARS-CoV-2**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**VISTA** la Legge 15 marzo 1997, n. 59, Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa e in particolare l'art. 21, commi 8 e 9 (autonomia organizzativa ed autonomia didattica);

**VISTO** il D.Lgs. 16 aprile 1994, n. 297, Testo Unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado;

**VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, Regolamento dell'autonomia scolastica;

**VISTO** l'art. 25 del D.Lgs n. 165 del 30 marzo 2001, Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

**VISTA** la Legge 13 luglio 2015, n. 107, Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti;

**VISTO** l'art. 28 e il Titolo X del D.Lgs.9 aprile 2008, n. 81, Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

**VISTO** il C.C.N.L.comparto Istruzione e Ricerca 2016-2018del 19 aprile 2018;

**VISTO** il C.C.N.L.comparto Scuola2006-2009 del 29 novembre 2007;

**VISTA** ogni norma vigente in materia di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 soprattutto in ambito scolastico e per l'avvio in sicurezza dell'anno scolastico 2021/2022;

**CONSIDERATE** le esigenze del Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019-2022;



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



- CONSIDERATO** che con decreto del Presidente della Regione Calabria n.144 del 30 luglio 2021 è stato stabilito il Calendario scolastico regionale - anno scolastico 2021/2022;
- CONSIDERATA** l'esigenza primaria di garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 tenendo conto del contesto specifico dell'Istituzione scolastica e dell'organico dell'autonomia a disposizione;
- CONSIDERATA** l'esigenza di garantire il diritto all'apprendimento degli studenti nel rispetto del principio di equità educativa e dei bisogni educativi speciali individuali;
- CONSIDERATA** l'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in termini di maggior numero possibile di ore di didattica in presenza, in rapporto alle risorse a disposizione, in aule e spazi adeguatamente adattati alle esigenze scolastiche;
- CONSIDERATE** le delibere degli OOCC;

**DECRETA**

L'attuazione delle seguenti misure organizzative dell'attività scolastica per l'anno scolastico 2021/2022 che saranno inserite e meglio specificate nel PTOF e nei Regolamenti, alla luce della normativa in materia di emergenza tesa a garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 riguardo a:

- **Analisi del contesto ed organizzazione logistica**
- **Organizzazione didattica**
- **Organizzazione servizi amministrativi**

Destinatari delle misure di mitigazione sono gli stakeholder Interni/esterni

**INTERNI:** Dirigente scolastico, studenti, senza e con disabilità, con DSA (disturbi specifici di apprendimento) e con BES (bisogni educativi speciali); studenti del corso diurno, del corso serale, della sezione carceraria, convittori, docenti, educatori e personale ATA.

**ESTERNI:** famiglie, educatori professionali che affiancano il docente nel sostegno e cura degli alunni con disabilità, fornitori e ospiti, esperti esterni.

<b>Portatore d'interesse/gruppo</b>	<b>Numerosità nella realtà analizzata</b>	<b>Rappresentante/Nome di riferimento</b>
Dirigenti scolastici	1	Prof.ssa Elena Cupello
Rappresentanti sindacali per le trattative d'istituto e le assemblee	3	Prof. Giampiero De Pasquale



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "San Francesco di Paola"



**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

dei lavoratori		
Docenti	81	D.S.
Educatori	11	D.S.
Educatori del Comune o di cooperative che affiancano il docente nel sostegno e cura degli alunni con disabilità	3	
Amministrativi, tecnici e ausiliari c.d. personale ATA, che comprende anche cuochi, aiutanti di cucina, guardarobieri dei Convitti, nonché gli addetti alle aziende agrarie annesse agli istituti tecnici e professionali	51	D.S.G.A.
Consiglio d'Istituto	14	Piero De Paola
Volontari, Onlus o altre associazioni		
Altri rappresentanti delle famiglie		
Rappresentanti degli studenti		
Studenti con disabilità, DSA e BES		
Studenti corso diurno	corso diurno: 292 Corso serale: 20 Sede carceraria: 72	
Convittori	30	
Semi-convittori	140	
Fornitori, ospiti ed Esperti esterni	10	

**Analisi del contesto interno ed esterno**

- Proprietà: Amministrazione Provinciale di Cosenza
- Tipologia: Istituto d'Istruzione Superiore
- Stato immobile: Edificio unico su tre piani fuori terra oltre un piano parzialmente interrato, con spazi adeguati a garantire il distanziamento

Spazi al chiuso	Numero
Ingressi	3
Scale	3



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



Aule	33
Palestre	---
Aula Magna	1
Laboratori	15
Servizi igienici	n. 9 blocchi divisi per sesso oltre quelli per diversamente abili
Sala professori	1
Locali piano seminterrato	6

Spazi all'aperto	Numero
Area sportiva	1
Terrazzi	3
Area Parcheggio	1

#### Accessi e logistica:

Le aule sono idonee a contenere il numero di alunni iscritti. Di seguito, accanto al numero dell'aula viene indicata la classe, i servizi igienici e l'ingresso/uscita assegnati.

Gli Ingressi e le Uscite sono diversificati per insegnanti/ ospiti/ studenti (in base alla collocazione dell'aula) e ad ogni classe viene assegnata una specifica area di ingresso/uscita; sono stati individuati ed opportunamente segnalati i percorsi di accesso e di uscita sia per gli Studenti e i Docenti che per il pubblico. Gli Studenti e le Studentesse dovranno utilizzare esclusivamente l'ingresso assegnato. Nell'attesa di accedere in classe si eviterà ogni forma di assembramento; gli Studenti dovranno mantenere un metro di distanza ed indossare la mascherina fino a quando raggiungeranno il proprio banco. Gli ingressi/le uscite dovranno avvenire in file ordinate e con la mascherina indossata.

In particolare:

- Classi poste al primo piano accedono nell'edificio attraverso l'entrata numero 1 con uso delle scale lato nord.
- Classi poste al secondo piano accedono nell'edificio attraverso l'entrata numero 2 con uso delle scale lato sud.

I PIANO	Classe	Numero alunni	Blocco n.3 servizi igienici divisi per sesso oltre quello per	Ingresso Principale 1



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
 "San Francesco di Paola"

**P A O L A**

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



			diversamente abili	e scala lato Nord
AULA A-7	Classe II C	Alunni: 15	M.1 F.1	
AULA A-4	Classe V A	Alunni: 19	M.1 F.1	
AULA A- 3	Classe IV A	Alunni: 21	M.2 F.1	
AULA A-2	Classe II B	Alunni: 15	M.2 F.2	
AULA A-15	Classe V E	Alunni: 18	M.3 F.2	
AULA A-14	Classe III A	Alunni: 19	M.3 F.2	
AULA A-13	Classe V P	Alunni: 17	M.4 F.3	
AULA A-12	Classe I B	Alunni: 17	M.4 F.3	
<b>II PIANO</b>	<b>Classe</b>	<b>Numero alunni</b>	Blocco n.3 <b>servizi igienici</b> divisi per sesso oltre quello per diversamente abili	Ingresso Principale  2 e scala lato sud
AULA A-28	Classe I A	Alunni: 16	M.1 F.1	
AULA A-22	Classe I C	Alunni: 17	M.1 F.1	
AULA A-19	Classe II A	Alunni: 17	M.1 F.1	
AULA A 26	Classe V C	Alunni: 14	M.2 F.2	
AULA A 29	Classe V B	Alunni: 12	M.2 F.2	
AULA A 21	Classe IV B	Alunni: 23	M.2 F.2	
AULA A 31	Classe IV E	Alunni: 18	M.3 F.3	
AULA A 30	Classe III E	Alunni: 13	M.3 F.3	
AULA A 23	Classe III B	Alunni: 17	M.3 F.3	
<b>SEMICONVITTO</b>				Ingresso principale  3
Aula A-22	-----		M.4 F.4	
Aula A-23	-----		M.4 F.4	
Aula A-24	-----		M.4 F.4	
Aula A-25	-----		M.4 F.4	
<b>III PIANO CONVITTO</b>	Si veda Piano Organizzativo			



### **Organizzazione della Didattica**

Per quel che riguarda l'organizzazione della didattica, a inizio settembre è stata avviata la fase di Accoglienza delle classi Prime (11 settembre 2021) e fornita una prima informativa alle famiglie.

Il Decreto-Legge n. 111/2021 articolo 1, comma 1, ha stabilito che **"... al fine di assicurare il valore della scuola come comunità e di tutelare la sfera sociale e psico-affettiva della popolazione scolastica"** dispone che, sull'intero territorio nazionale e per l'intero anno scolastico 2021/2022, **i servizi educativi e scolastici "sono svolti in presenza"**.

Tale prescrizione è stata confermata dal competente Ministero con parere tecnico e protocollo d'intesa.

### **Didattica Digitale Integrata (DDI)**

Il Piano Scuola 2021/2022 *"Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione"* pubblicato in vista della riapertura dell'a.s., testualmente recita: *"Per l'avvio dell'a.s. 2021/2022 la sfida è assicurare a tutti, anche per quanto rilevato dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS), lo svolgimento in presenza delle attività scolastiche, ma "resta ferma l'opportunità per le istituzioni scolastiche di avvalersi delle forme ordinamentali di flessibilità derivanti dall'autonomia. Le istituzioni scolastiche avranno cura di garantire, a ciascun alunno, la medesima offerta formativa, ferma restando "l'opportunità di adottare soluzioni organizzative differenti, per realizzare attività educative o formative parallele o alternative alla didattica tradizionale"*. Lo stesso parere tecnico sul D.L. 11/2021 prot. n. 1237 del 13.08.2021 *"Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti"*, tra l'altro testualmente recita: *"la capitalizzazione delle migliori esperienze didattiche in tempo di pandemia costituisce materia prima per riflettere sulla pratica del fare scuola e per innovare ciò che non "funziona" più"*.

Una didattica opportunamente pianificata, attraverso adeguati strumenti tecnologici può definire lezioni in presenza integrate con altre a distanza. Quanto precede consente di definirla come modalità didattica in cui all'utilizzo della tecnologia digitale si integra strategie di apprendimento attivo ma anche come framework più ampio del quale fa parte (anche) la modalità didattica a distanza (o e-learning) realizzabile in sincrono oppure asincrono a seconda delle necessità.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



**Durata ed Orario delle lezioni:**

Unità orarie da 60 minuti con riduzione della 5<sup>a</sup> e 6<sup>a</sup> ora di lezione a 50' per cause di forza maggiore;

I	8,20- 9,20
II	9,20-10,20 (dalle 10,10 alle 10,20 pausa didattica all'interno dell'aula)
III	10,20- 11,20
IV	11,20- 12,20
V	12,20- 13,10
VI	13,10- 14,00

**Orario delle lezioni :**

**Dalle ore 8,20 alle ore 13,10 ( lun, merc, giov, sab)**

**Dalle ore 8,20 alle ore 14,00 ( mart, ven)**

**Attività di laboratorio**

Per le **classi I e II** presenti a scuola, durante l'orario di laboratorio, ogni classe è divisa in 2 gruppi ( primo gruppo lezione pratica di cucina, secondo gruppo lezione pratica di sala). Ogni gruppo seguirà la pratica di cucina o di sala a lezioni alterne, come espresso nello schema che segue:

Classi I e II	Settimane alterne	
Classi I	1° settimana	2° settimana
	Gruppo 1 cucina / sala	Gruppo 1 sala /cucina
Classi II	1° settimana	2° settimana
	Gruppo 1 cucina / sala	Gruppo 1 sala /cucina



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



**Per le Classi III, IV e V:**

le classi più numerose ( rispetto alla capienza dei laboratori ) sono suddivise in due gruppi che svolgeranno le lezioni in due diversi laboratori.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
5A-SPERIM, A+B (19 ALUNNI)	5B-SPERIM. B (13 ALUNNI)			5C- LAB 3 (14 ALUNNI)	
	3A- PASTIC.+PIZZ. (19 ALUNNI)	3A- SPERIM A+B (19 ALUNNI)	3B- PASTIC.+PIZZ. (18 ALUNNI)	3B-SPERIM, A+B (18 ALUNNI)	
			4A- LAB 3 +LAB 1 (21 ALUNNI)	5P- PASTIC.+PIZZ. (17 ALUNNI)	
			4B- SPERIM A+B (23 ALUNNI)		

**Attività motorie negli spazi esterni**

Per le attività di Scienze Motorie sarà garantito un distanziamento interpersonale tra gli allievi di almeno 2 m ed altrettanto tra gli Allievi e il Docente

Sono da preferire le attività fisiche individuali; per gli sport di squadra ci si dovrà attenere ai protocolli delle Federazioni Sportive e in ogni caso dovrà essere garantita comunque una distanza di due metri tra ciascuno Studente. Qualora la classe utilizzi degli attrezzi, questi saranno disinfettati prima del loro utilizzo da parte di un'altra classe.

**Organizzazione del Lavoro Docente**

I docenti dovranno essere in classe alle ore 8.15 per l'accoglienza degli alunni che arriveranno ad orari scaglionati secondo gli orari dei pullman.

L'assegnazione dei docenti alle cattedre per l'anno scolastico 2021/2022 è riportata nel Decreto di Assegnazione dei Docenti alle Cattedre.



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



## PCTO

Le attività di PCTO si svolgeranno ,secondo procedure e modalità ormai consolidate, si sottolinea la necessità , attraverso l'interlocuzione con i soggetti partner in convenzione o convenzionandi ,di sottolineare alle strutture ospitanti che gli spazi adibiti alle attività degli studenti in PCTO siano conformi alle prescrizioni generali e specifiche degli organismi di settore e consentano il rispetto di tutte le disposizioni sanitarie previste.

Saranno strutturati inizialmente con interventi tipo "L'imprenditore a scuola" e attuati i corsi per cittadinanza digitale, HACCP, sicurezza, formazione "COVID".

### Organizzazione dei servizi amministrativi, tecnici, ausiliari

<b>Spazi</b>	Gli spazi a disposizione consentono il distanziamento. Ricevimento del pubblico su appuntamento, allo sportello, con distanziamento e DPI.
<b>Addetti</b>	DSGA; n. 7 Ass. Amm.; 9 Ass. Tecn.; n. 27 coll. Scolast. ; n.1 infermiera; 4 cuochi; 3 guardarobiere
<b>Strumenti</b>	
<b>Dispositivi e applicazioni informatiche</b>	Software Axios - Notebook + connettività
<b>Orari di lavoro</b>	Come da Piano ATA

Il maggior carico di lavoro derivante dal disbrigo di pratiche legate alla gestione dell'emergenza rende opportuna la richiesta di **organico aggiuntivo di AA.**

Analogamente, per il maggiore carico di lavoro legato all'ancora più accurata pulizia degli ambienti scolastici (in particolare dei laboratori e del convitto) ha reso opportuno avanzare richiesta di organico aggiuntivo per 5 unità di Collaboratori scolastici.

### **I dettagli saranno contenuti nel piano ATA 2021/2022**

Il diritto allo smart working verrà regolamentato sulla base della normativa vigente

### **Disposizioni finali**

La presente Determina sarà modificata e integrata nel corso dell'anno scolastico sulla base dell'evolversi dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, delle nomine dei docenti supplenti, di eventuali nuove esigenze del PTOF o di nuove risorse assegnate alla scuola.



**ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO**  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"San Francesco di Paola"  
**P A O L A**  
Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo



**Il Dirigente Scolastico**

*Elena Cupello*