I.I.S. "Palazzolo Acreide"
Prot. 0017674 del 19/11/2022
IV (Uscita)

Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Istruzione Superiore "Palazzolo Acreide"

Liceo delle Scienze Umane • Liceo Linguistico • Liceo Classico • Liceo Artistico • Tec. Industriale • Prof. Agrario • Prof. Alberghiero

Circolare n. 76

Alle studentesse e agli studenti
Ai genitori/esercenti la responsabilità genitoriale
Ai Docenti
IPSEOA
Al DSGA
Al sito web

Oggetto: Regolamento laboratorio sala/cucina

Si trasmette in allegato il Regolamento del laboratorio di sala e cucina dell'I.I.S. di Palazzolo Acreide vigente per l'a.s. 2022/2023.

Il Dirigente Scolastico
f.to* Enzo Michelangeli

* *firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 c. 2, D.lgs. 39/1993*

PALAZZOLO ACREIDE
Via A. Uccello, s.n.c.
96010
Palazzolo Acreide (SR)
Tel. 0931 882325
Fax 0931 876494
sris003005@istruzione.gov.it
sris003005@pec.istruzione.it
polivalentepalazzolo.edu.it
Cod. Min. SRIS003005
P. Iva/C.F. 93034000898
Cod. Univoco UFAGLK

I.I.S. "Palazzolo Acreide"
Prot. 0017674 del 19/11/2022
IV (Uscita)

Regolamento Laboratorio di Sala e Cucina

Premessa

I laboratori di cucina, pasticceria e sala-bar sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro e in osservanza della normativa igienico-sanitaria.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina e sala-bar.

REGOLAMENTO

Art.1) L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi non è permesso agli allievi in assenza di un insegnante responsabile o dell'assistente tecnico.

Art.2) I laboratori di sala e cucina vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai loro docenti istruttori. Ogni docente è responsabile, con la classe, del materiale e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione. Il docente vigila sulle attrezzature, effettua, al termine delle attività, una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari e, in assenza dell'assistente tecnico, chiude il laboratorio. Segnala ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto ecc. all'assistente tecnico o al Responsabile di laboratorio che provvederà a darne comunicazione agli organi competenti

Art.3) L'utilizzo del laboratorio da parte della classe o gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate, secondo la scansione oraria e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico.

Art.4) Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione del materiale e dei macchinari del laboratorio.

Art.5) Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e/o dalla normativa igienico-sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti per l'accesso ai laboratori, gli alunni verranno accompagnati presso il responsabile di plesso perchè effettui, per essi, un'idonea e alternativa collocazione.

Art.6) Durante le ore di esercitazione è assolutamente proibito ammettere persone estranee nei laboratori, se non accompagnate da personale tecnico o docente e con il consenso dell'insegnante di turno.

Art.7) Nessun docente, assistente tecnico o collaboratore scolastico può accedere ai laboratori se sprovvisto di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico-sanitaria in vigore.

Art.8) Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente. Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi e, nello specifico, affettatrice, tritacarne, bollitori, forni, particolari coltelli o attrezzature.

Art.9) Il docente e l'assistente tecnico sono tenuti alla costante e continua assistenza agli alunni durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.

Art.10) I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio alle classi successive) gli alunni, sotto il controllo del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro, i macchinari utilizzati e l'utensileria specifica come ad esempio: coltelli, fruste, taglieri ecc. Inoltre si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

Art.11) Al momento della consegna dei laboratori e delle attrezzature, nel caso in cui il docente rilevi che le condizioni degli stessi non siano idonee dal punto di vista igienico sanitario e operativo, dovrà comunicarlo al responsabile di laboratorio e al responsabile dell'HACCP che, a loro volta, provvederanno alla compilazione dei modelli per la rilevazione delle difformità.

Art.12) È vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio, attrezzature e celle frigo.

Art.13) Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise. All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione.

Art.14) Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dal reparto magazzino all'assistente tecnico o, in sua assenza, al docente all'inizio della lezione.

Art.15) Al termine della lezione l'eventuale materia prima, dry, rimasta deve essere riposta negli armadietti dati in dotazione ai docenti oppure per gli alimenti deperibili si utilizzeranno i frigoriferi presenti in cucina e sulle confezioni saranno evidenziati i seguenti dati: classe di appartenenza e nome del docente della classe.

Art.16) È vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie considerato l'elevato costo degli stessi

Art.17) In caso di comportamento doloso o colposo che provochi danni a cose o attrezzature dell'Istituto il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o della sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

Art.18) È assolutamente vietato fumare nei laboratori e nelle zone adiacenti.

Art.19) Durante le ore di lezione l'unico docente "ITP" autorizzato all'uso del laboratorio è colui che occupa lo stesso con la classe.

Art.20) Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione infortuni ed i rischi che essi possono correre non rispettando le stesse. I docenti devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Art.21) Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.

Art.22) Alla degustazione per la valutazione è chiamato il Dirigente Scolastico e il docente in esercitazione il quale, tuttavia, non può sospendere il controllo e il coordinamento dell'attività della classe.
***Il restante personale della scuola non è autorizzato alla degustazione e/o alla consumazione di alcunché nei laboratori**.

Art.23) Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto su invito del Dirigente Scolastico. Il restante personale della scuola non può usufruire del servizio ristorante.

Art.24) Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente Regolamento sarà oggetto di valutazione da parte del Dirigente Scolastico secondo la normativa vigente con conseguente eventuale avvio di procedimento disciplinare.
Art.25) Il presente Regolamento si integra con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo 155 del 26 Maggio 1997 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

RISCHI NEI LABORATORI PROFESSIONALI

Le esercitazioni e le dimostrazioni che comportano l'utilizzo manuale di utensili, attrezzature da cucina e macchine alimentari da cucina, pasticceria, gelateria, lavastoviglie, forni ecc. rappresentano sempre rischi da non sottovalutare anche se recano il marchio CE o sono state adeguate alle più recenti norme di sicurezza. Pavimentazione bagnata, anche da sversamenti accidentali, inesperienza, scarsa professionalità, mancato uso delle protezioni e dei dispositivi di protezione individuali (guanti antitaglio–anticalore, occhiali), errata o impropria procedura di utilizzo di macchinari e strumenti, possono determinare rischi anche gravi, quali: scivolamenti, schiacciamenti, tagli, abrasioni, contusioni, corpi estranei negli occhi, ustioni, scottature con liquidi bollenti.

L'Istituto dispone, nei laboratori di bar, sala, cucina e pasticceria, ecc. di macchine ed attrezzature correttamente allacciate alle linee elettriche e rispondenti ai requisiti essenziali previsti dalle norme tecniche.

Il sistema di controllo dei punti critici HACCP è oggetto della programmazione didattica in tutti gli anni di corso. Il controllo periodico degli insegnanti e degli assistenti tecnici garantiscono il mantenimento dei requisiti di sicurezza ed igiene delle attività svolte.

PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE

Chiunque prepara o manipola alimenti consumati da altri è responsabile di ciò che fa e di ciò che da'. Lavorare nel settore alimentare impone l'assunzione di grande responsabilità. Una cattiva condotta, anche in una sola fase di lavorazione, può compromettere in modo anche grave la sicurezza degli alimenti trattati che possono risultare infetti o inquinati con implicazioni sulla salute dei consumatori.

- UTILIZZA SEMPRE L'ABBIGLIAMENTO PRESCRITTO a seconda dei laboratori che frequenti, in particolare scarpe con caratteristiche antiscivolo.
- MANTIENI la pavimentazione dei laboratori nelle condizioni ideali, specie in cucina; asciuga e/o raccogli subito i residui e gli sversamenti accidentali.
- NON EFFETTUARE interventi di pulizia su macchine da laboratorio ed utensili elettrici da cucina senza averli prima messi in sicurezza (togliere la tensione; interrompere visibilmente il circuito nei punti di alimentazione, cioè staccare la spina). In particolare la pulizia frequente di attrezzature quali l'affettatrice, grattugia formaggio, sbattitori, prevede lo smontaggio-montaggio corretto. Tali operazioni vanno condotte con l'assistenza del personale tecnico.
- NON RIMUOVERE O MODIFICARE gli schermi di protezione, i dispositivi di sicurezza o di segnalazione delle macchine presenti nei laboratori senza l'autorizzazione dell'insegnante.

- SEGNALA all'insegnante o all'assistente tecnico l'inefficienza delle protezioni elettriche e meccaniche (prese; interruttori; cavi elettrici; schermi trasparenti di macchine ed attrezzature da laboratorio).

Il Dirigente Scolastico
f.to* Enzo Michelangeli

* *firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 c. 2, D.lgs. 39/1993*