I.I.S. "Palazzolo Acreide"
Prot. 0015067 del 13/10/2026
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. 096

Ai Signori Docenti dell'indirizzo IPSEOA
Alle Studentesse e agli Studenti e alle Famiglie dell'indirizzo IPSEOA
Agli Assistenti tecnici di cucina e sala
Al Personale ATA interessato
Al DSGA
Alla Bacheca di Argo
Al sito web

Oggetto: **Avvio delle attività nei laboratori di cucina, sala/bar e accoglienza turistica e disposizioni operative a.s. 2026/2027**

Da lunedì 19.10.2026 avranno inizio le esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina, sala/bar e accoglienza turistica dell'Istituto, secondo la programmazione didattica annuale.

Sicurezza, igiene, rispetto delle persone e delle attrezzature, tutela dei dati e responsabilità condivisa sono parte della formazione nei laboratori. Il relativo Regolamento si applica alle attività curricolari, extracurricolari e agli eventi autorizzati dalla Dirigente Scolastica.

L'accesso è consentito durante le attività programmate; fuori orario occorre espressa autorizzazione. Le esercitazioni delle Studentesse e degli Studenti si svolgeranno sotto la vigilanza del Docente, con il supporto degli Assistenti tecnici incaricati.

È obbligatorio indossare la divisa e i dispositivi di protezione individuale richiesti. È vietato indossare gioielli, portare unghie lunghe in cucina, presentarsi con capelli sciolti o utilizzare profumi intensi in sala. Sono richiesti elevati standard di igiene personale e pulizia degli indumenti.

Le Studentesse e gli Studenti sono tenuti al corretto utilizzo di attrezzature e materiali. Anomalie, guasti e danni devono essere immediatamente segnalati al Docente o all'Assistente tecnico. Eventuali addebiti saranno valutati soltanto in presenza di dolo o colpa accertati. L'uso di macchinari e attrezzature pericolose e la gestione delle materie prime devono avvenire sotto la diretta vigilanza del Docente.

Le attività si svolgeranno secondo le procedure HACCP e le istruzioni operative interne, con particolare attenzione alla gestione degli allergeni e alla prevenzione delle contaminazioni crociate. È vietato introdurre alimenti di provenienza domestica o non tracciata.

Prelievo e riconsegna delle materie prime saranno registrati da Docente e Assistente tecnico sugli appositi moduli. Le operazioni su materie prime, attrezzature critiche e depositi saranno monitorate e registrate secondo il Regolamento. Al termine delle attività, Studentesse e Studenti e Docenti provvederanno, sotto supervisione, a riordino, pulizia, contabilizzazione degli utensili e raccolta differenziata.

Per richiedere l'acquisto delle derrate alimentari, i **Docenti ITP di cucina e sala dovranno utilizzare il nuovo modulo allegato**, che sostituisce il precedente. Andranno indicati richiedente, classe, numero di partecipanti, attività, data dell'esercitazione, generi, unità di misura e quantità. La parte riservata agli Assistenti tecnici servirà ad attestare verifica e consegna, segnalando prodotti mancanti e osservazioni, con le firme previste.

Le esercitazioni ordinarie dovranno raccordarsi con il progetto di Service Learning "Cucina, comunità e benessere", già avviato con il Comprensivo "Vincenzo Messina", coordinando spazi, attrezzature e derrate secondo la relativa convenzione.

Nel laboratorio di accoglienza turistica, le esercitazioni utilizzeranno dati fittizi. L'eventuale impiego di dati reali, ad esempio durante eventi, dovrà rispettare le disposizioni sulla tutela dei dati personali.

Eventi, accoglienza di ospiti e distribuzione di prodotti finiti richiedono la preventiva autorizzazione formale della Dirigente Scolastica, con definizione delle responsabilità, delle procedure igienico-sanitarie e della gestione di eccedenze e alimenti preparati.

I Signori Docenti presenteranno il Regolamento ai gruppi classe, promuovendo responsabilità e sicurezza. Le Studentesse e gli Studenti sono tenuti a prenderne visione. Il Regolamento vigente resta il riferimento operativo; gli aggiornamenti saranno comunicati successivamente.

Allegato: Modulo richiesta derrate alimentari.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE Palazzolo Acreide (SR)

La Dirigente Scolastica
prof. avv. Cristina Fanara
Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.

CRISTINA FANARA
13.10.2026 15:30:23 CEST