



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore - "CARLO URBANI"

Sede Legale ed Amministrativa Via Legnano, 17 - Porto Sant'Elpidio (FM) - C. F. 81012440442 - Cod. Mec. APIS00200G

E-mail: apis00200g@istruzione.it - Pec: apis00200g@pec.istruzione.it - Web: www.polourbani.gov.it

Istituto "Luigi Einaudi"	Via Legnano, 17	63821	Porto Sant'Elpidio	(FM)	Tel. 0734.991431	Fax 0734.993994
Istituto "Ezio Tarantelli"	Corso Baccio, 25	63811	Sant'Elpidio a Mare	(FM)	Tel. 0734.859128	Fax 0734.850027
Istituto "Enrico Medi"	Via Giotto, 5	63833	Montegiorgio	(FM)	Tel. 0734.962081	Fax 0734.962621

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI CUCINA – SALA/BAR

(Approvato dal Consiglio d'Istituto il 29 novembre 2016)

ART. 1 - Rispetto delle normative

1. 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.
2. Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si applicano le regole di etica professionale del settore cucina e sala-bar.

ART. 2 – Accesso ai laboratori

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. 3 - Orario e manutenzione

1. I laboratori di sala e cucina vengono assegnati in base all'orario alle singole classi e ai loro docenti tecnico pratici.
2. Ogni assistente tecnico è responsabile del materiale e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione. L'assistente tecnico si impegna a vigilare sulle attrezzature, ad applicare in ogni sua parte il presente regolamento, a preparare le aree con i materiali richiesti per l'espletamento dell'azione didattica, a effettuare al termine della attività una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari, in fine chiudere il laboratorio. Al fine di ogni lezione verrà segnalato ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, ammanco ecc..., al docente Responsabile della Classe e al Responsabile di Laboratorio che provvederanno a compilare il Modulo previsto.

ART. 4 - Utilizzo dei laboratori

1. L'utilizzo del laboratorio da parte della classe o gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate alla specifica classe secondo la scansione oraria



e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere autorizzate dal Dirigente Scolastico o da un suo collaboratore.

ART. 5 - Assistenti tecnici

1. 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 nonché della pulizia degli stessi.

ART. 6 - Abbigliamento degli alunni

1. Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti dell'abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti all'accesso al laboratorio gli alunni non potranno partecipare direttamente all'attività pratica e secondo i casi, posti sotto custodia di un assistente tecnico o di un collaboratore scolastico.

ART. 7 - Estranei

1. 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. 8 - Abbigliamento dei docenti e dei tecnici

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

ART. 9 - Divieto di abbandonare i laboratori

1. Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.

ART. 10 – Utilizzo delle attrezzature

1. Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi nello specifico:
 - Affettatrice
 - Cutter
 - Tritacarne
 - Bollitori
 - Forni
 - Particolari coltelli o attrezzature
 - Lampade per la cottura del cibo



2. In ogni caso è prevista la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.

ART. 11 - Pulizia e sanificazione

1. 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 dell'assistente tecnico e del docente, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e gli strumenti utensili utilizzati esclusi i macchinari di cui all'art. 5 del presente regolamento, nonché di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

ART. 12 - Segnalazioni

1. Al momento della consegna dei laboratori e delle attrezzature, nel caso in cui il docente rilevi che le condizioni degli stessi non sono idonee dal punto di vista igienico sanitario, operativo e di sicurezza, 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. 13 - Divieto di sostare nei reparti

1. È vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature o biancheria.

ART. 14 - Spogliatoi

1. Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise.
2. Per motivi di sicurezza all'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da collaboratore scolastico incaricato a tale mansione.

ART. 15 - Materie prime

1. Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dall'assistente tecnico al docente, all'inizio della lezione.

ART. 16 . Residui di materie prime

1. Al termine della lezione l'eventuale materia prima rimasta deve essere riconsegnata al reparto magazzino previa compilazione del buono di reso. È vietato conservare la materia prima rimanente dalla lezione per i seguenti motivi:
 - Problematiche di conservazione
 - Occupazione impropria di spazi riservati per il solo mantenimento temporaneo



ART. 17 - Rispetto delle attrezzature

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

ART. 18 - Danneggiamenti

1. In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguenti danni a cose o attrezzature dell'Istituto il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

ART. 19 - Divieto di Fumo

1. È assolutamente vietato fumare nei laboratori (anche sigarette elettriche).
2. Nel caso di violazione del divieto di fumo si applicheranno le sanzioni previste dalla normativa e dal Regolamento di Istituto

ART. 20 Autorizzazione all'utilizzo dei laboratori

1. Durante le ore di lezione l'unico docente autorizzato all'uso del laboratorio è colui che lo occupa con la classe.

ART. 21 - Informazioni di Sicurezza

1. 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 e gli assistenti tecnici devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

ART. 22 - Consumazione di cibi e bevande

1. Agli studenti e ai docenti in esercitazione all'interno del laboratorio non è consentito consumare cibi o bevande se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa.

ART.23 Divieto di consumazione di cibi e bevande

1. Il restante personale della scuola e gli altri studenti non sono autorizzati alla degustazione e/o alla consumazione di cibi nei laboratori.

ART.24 - Servizio Ristorante

1. Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto su invito della scuola. Il restante personale può usufruire del servizio ristorante (se attivo), previa prenotazione e pagamento della quota stabilita, rispettando gli orari di servizio delle esercitazioni.



ART. 25

1. Ogni trasgressione da parte degli alunni e del personale al presente regolamento sarà oggetto di valutazione secondo la normativa vigente per gli eventuali provvedimenti disciplinari.

ART. 26

1. Il presente regolamento va integrato con le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione del decreto legislativo 155 del 26 Maggio 1997 (HACCP) e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott. Roberto Vespasiani

Roberto Vespasiani