



Istituto di Istruzione Superiore "Tonino Guerra di Cervia" - 48015 Cervia – Piazzale P. Artusi, 7

Tel. 0544/976498 Fax 0544/976508 Cod. Min. RAIS011006 – Cod. Fisc. 92097890393

Sito: www.iiscervia.it- e-mail: rais011006@istruzione.it

PEC (Posta Elettronica Certificata): RAIS011006@pec.istruzione.it



I.I.S. TONINO GUERRA
Prot. 0010817 del 16/09/2024
VII (Uscita)

*Agli atti
al sito web,
ai docenti,
al personale interessato,
al D.S.G.A.*

REGOLAMENTO LABORATORI

PREMESSA

I laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica, sono luoghi dedicati allo svolgimento delle esercitazioni pratiche e da considerare a tutti gli effetti aule per la didattica.

E' necessario utilizzare correttamente le strutture, le attrezzature e gli strumenti in modo tale da non arrecare danni al patrimonio della scuola ed in adempimento alle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008 aggiornato dal D.Lgs 106 del 2009) ed alle norme sanitarie vigenti (HACCP).

Per una migliore organizzazione interna ed un uso corretto delle attrezzature in dotazione ai laboratori, gli operatori, i docenti ed il personale ATA sono tenuti a rispettare il seguente regolamento.

L'accesso ai laboratori è subordinato all'accettazione incondizionata del presente regolamento.

La non conoscenza dello stesso non esime alcuno delle proprie responsabilità.

Durante le esercitazioni di cucina e di sala-vendita, il rapporto fra i vari reparti deve essere costruttivo e corretto al fine di ottenere un servizio coordinato e qualificante.

NORME GENERALI

Art.1 Accesso.

È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori a docenti, alunni e personale ATA non impegnati nelle esercitazioni. Al personale docente ed ATA non in servizio è vietato accedere ai laboratori se non autorizzati dal Dirigente. L'accesso degli studenti avverrà ordinatamente, per classe, all'inizio e al termine delle esercitazioni (i primi e gli ultimi dieci minuti di lezione) e sempre con l'accompagnamento del docente in servizio.

L'accesso e l'utilizzo dei laboratori è consentito esclusivamente agli allievi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche, delle prove di esame, in occasione di concorsi nonché in ogni altra circostanza

prevista e autorizzata dal Dirigente Scolastico.

L'utilizzo dei laboratori è consentito nell'orario delle elezioni secondo il piano orario stabilito per ogni singola classe. Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio, al termine delle esercitazioni pratiche e per i 10 minuti necessari al cambio della divisa. Al di fuori di tale orario, esso è severamente vietato. Si ricorda che i laboratori sono aule didattiche a tutti gli effetti, se ne raccomanda un corretto utilizzo, il rispetto delle norme di sicurezza ed igiene nonché il riordino, per quanto di competenza, al termine di ogni lezione al fine di garantire il regolare svolgimento delle stesse.

L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti incaricati e dal personale ATA in servizio.

I docenti che manifestano la necessità, per motivi di servizio, di utilizzare i terminali appositamente predisposti nelle postazioni front office e desk d'entrata, potranno accedervi previa prenotazione al personale ausiliario dando priorità alle attività didattiche.

La dirigenza può riservarsi di interdire l'accesso ai laboratori in qualunque momento.

Art. 2 Presenza in laboratorio.

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

Nei laboratori è obbligatorio l'uso della divisa di servizio come previsto dalle norme igienico sanitarie in vigore e dal regolamento d'istituto. Gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre previo permesso del docente.

La consumazione di quanto preparato durante l'esercitazione è da considerarsi oggetto di esperienza e di studio; gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto ed adeguato alla circostanza.

In laboratorio è obbligatorio entrare e operare con la divisa completa ed in ordine. Gli alunni, in mancanza di tale requisito, non effettueranno le esercitazioni pratiche.

Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni, all'interno del laboratorio di cucina, devono essere di tipo antinfortunistico come previsto dalla normativa di settore, con la suola antisdrucciolo, omologate e con puntale antischiacciamento.

L'utilizzo dei terminali informatici, dei dispositivi ad esso collegati, dell'hardware e del software deve avvenire secondo la diligenza del buon padre di famiglia. In caso di difficoltà richiedere l'assistenza del personale autorizzato. Ogni alunno, nell'accesso ai laboratori informatici è tenuto a compilare un registro indicando con precisione il terminale in possesso durante l'ora.

Art. 3 Norme generali di igiene.

Il personale di servizio, i docenti e gli alunni che svolgono attività di lavoro nei laboratori di cucina e sala vendita devono rispettare le norme igieniche dettate dal manuale di autocontrollo dell'HACCP.

Dal punto di vista igienico, è fondamentale un'adeguata prevenzione, mantenendo sempre la pulizia, il decoro personale e la corretta disposizione di attrezzature, beni e alimenti.

Il lavaggio delle mani è fattore di prevenzione basilare e deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori del settore.

Nello specifico le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro in laboratorio, ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi quali ad esempio immondizia e imballaggi, dopo averne fatto uso per esigenze corporali personali (soffiarsi il naso, starnuti, ecc.)

E' vietato, per ragioni igieniche e professionali, durante le esercitazioni, portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine.

Inoltre:

- controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati;
- le unghie devono essere senza smalto;
- non indossare piercing e orecchini;
- non indossare anelli, bracciali ed orologi;
- non utilizzare oggetti di cosmesi;
- rispettare il divieto di fumo (come in tutto l'Istituto ed ambienti attigui);

Fare attenzione a non utilizzare sostanze oleose o liquidi in prossimità o durante l'utilizzo dei dispositivi informatici per non comprometterne l'utilizzo.

Art. 4 Funzionamento del laboratorio di cucina e sala/vendita.

L'utilizzo delle macchine e delle attrezzature è consentito solo in presenza del docente o dell'assistente tecnico seguendo le indicazioni del responsabile di laboratorio.

Non possono essere impiegati studenti per prelevamento in magazzino o in altri posti; a questo provvedono gli assistenti tecnici.

L'assaggio di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio ed è parte integrante della lezione.

Tutti gli studenti sprovvisti della prescritta divisa, per motivi didattici e disciplinari, potranno solamente assistere alle esercitazioni e, indossato un camice di servizio, dovranno collaborare alle operazioni di pulizia.

Tutto il personale e gli alunni devono prendere ogni precauzione che possa prevenire una possibile contaminazione degli alimenti.

Art. 5 Comportamento nei laboratori (ivi compresi accoglienza ed informatica)

Durante le esercitazioni pratiche verranno osservate la massima disciplina e il massimo ordine.

La divisa da indossare durante lo svolgimento delle esercitazioni, oltre ad identificare il ruolo che viene svolto, costituisce obbligo di legge e del regolamento d'Istituto, deve, pertanto, essere indossata in modo completo.

Gli insegnanti tecnico-pratici di cucina, i docenti di laboratorio sala e vendita sono tenuti a presentarsi in servizio con adeguata uniforme.

Il muoversi in modo inadatto e volgare, la postura sguaiata o rilassata sono da evitare, come pure l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Al termine di ogni esercitazione il laboratorio deve essere pulito, il materiale in ordine e le attrezzature collocate al loro posto.

Gli insegnanti di sostegno ed eventuali altri assistenti o accompagnatori possono entrare in laboratorio indossando un abbigliamento adatto.

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguenti danni a cose o attrezzature il docente provvederà tempestivamente a segnalarlo in dirigenza.

Art. 6 Regole da rispettare nei laboratori di cucina.

In cucina è necessario conservare gli alimenti nei frigoriferi in maniera ordinata dividendo i cibi per tipologia: non si deve creare commistione tra cibi cotti e cibi crudi.

È necessario coprire tutti i recipienti con pellicola per alimenti e indicare il contenuto e la data di produzione e di scadenza.

È necessario stoccare i prodotti per le pulizie e le eventuali sostanze tossiche in uno spazio apposito, chiuso e lontano dai generi alimentari.

È necessario pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso.

Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri.

Non pulire gli ortaggi sul tagliere dove andranno poi lavorati.

È necessario effettuare lo scongelamento dei prodotti nelle apposite celle frigorifero.

Lasciare il meno possibile gli alimenti da preparare o gli alimenti cotti alle temperature comprese tra i 10°C e i 65°C.

Non ricongelare la merce scongelata.

Mantenere carni e pesci fuori dal frigorifero per il tempo strettamente necessario.

Pulire i coperchi delle scatole contenenti gli elementi conservati prima della loro apertura.

Lavare e asciugare con cura gli utensili quindi riporli in modo ordinato.

Pulire i piani di lavoro seguendo tutti i passaggi previsti nel piano di sanificazione.

Non sedersi sui tavoli di lavoro.

Non gettare vetri rotti o coperchi di scatole di ferro nella pattumiera ma negli appositi contenitori.

Attenersi alle regole dettate dalla normativa inerente la raccolta differenziata.

Al termine della lezione l'eventuale materia prima rimasta deve essere riconsegnata dal personale tecnico al reparto magazzino.

Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e dell'assistente tecnico.

Art. 7 Norme antinfortunistiche.

Spetta ai docenti portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione degli infortuni e dei rischi che si possono correre non rispettando le stesse.

L'utilizzo delle macchine degli strumenti di lavoro, presenti nei laboratori, è consentito sotto stretto controllo del docente e con l'ausilio dell'assistente tecnico.

In qualunque circostanza il personale è tenuto ad adeguarsi ed a consultare quanto previsto dal DVR predisposto dall'Istituto Scolastico.

I coltelli e gli eventuali oggetti taglienti non devono essere lasciati nei lavandini bensì immediatamente lavati e sistemati nell'apposita cassetta.

Nella fase di disossamento utilizzare i DPI previsti dalla normativa.

Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica staccare l'interruttore o il flusso di corrente.

Non bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari.

Non schiacciare o tirare i cavi di alimentazione.

Prestare particolare attenzione nella pulizia di attrezzature taglienti o calde per evitare possibili infortuni.

Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio o di altre sostanze occorre subito lavare asciugare e ripristinare il tutto onde evitare incidenti.

Non lasciare i manici delle casseruole o delle padelle in posizione sporgente rispetto al piano di cottura. Utilizzare gli appositi dispositivi per gestire oggetti eccessivamente caldi o freddi.

Sistemare i recipienti contenenti liquidi bollenti in modo da evitare il rischio di ustionarsi.

Evitare di spostare carichi di peso eccessivo e nell'uso dei terminali informatici utilizzare una corretta

postura.

Art. 8 I preposti.

Il preposto è definito “persona che è in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa” Art.2.c.1 D.lgs.81/2008

Ai sensi dell'articolo 2 del decreto legislativo 81/2008 si identificano come lavoratori gli studenti quando coinvolti nelle attività di laboratorio.

Si individua come preposto nei confronti degli alunni l'insegnante che in quel momento conduce una determinata attività laboratoriale.

All'interno del laboratorio è possibile individuare due tipologie di preposto:

- Insegnanti tecnico pratici (ITP) e docenti teorici di disciplina in laboratorio: il ruolo di preposto è esercitato sugli studenti che frequentano i laboratori;
è importante per la suddetta figura esercitare i seguenti compiti:
 - addestrare gli allievi all'uso di attrezzature, macchine e tecniche di lavorazione
 - sviluppare negli allievi comportamenti di autotutela della salute
 - promuovere la conoscenza dei rischi e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro ai quali i laboratori sono assimilabili
 - informare gli studenti sugli obblighi che la legge prescrive per la sicurezza nei laboratori
 - segnalare alla Dirigenza eventuali anomalie all'interno dei laboratori

- Assistente tecnico di laboratorio: il ruolo di preposto è esercitato su altro personale scolastico docente e non docente che frequenta il laboratorio;
è importante per la suddetta figura esercitare i seguenti compiti:
 - effettuare la conduzione e l'ordinaria manutenzione di macchine, apparecchiature ed attrezzature in dotazione dei laboratori;
 - segnalare alla Dirigenza eventuali anomalie di macchine e qualunque tipo di pericolo presente all'interno dei laboratori.

Ai sensi dell'articolo 19 del decreto legislativo 81/2008 i preposti secondo le loro attribuzioni e competenza potranno:

- a) Sovrintendere e vigilare sull'osservanza da parte dei singoli lavoratori, dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione;
- b) verificare affinché soltanto i lavoratori che hanno ricevuto adeguate istruzioni abbiano la possibilità di accedere alle zone che li espongono, con la massima precauzione, ad un rischio grave e specifico;
- c) richiedere l'osservanza delle misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza e dare istruzione affinché i lavoratori, in caso di pericolo grave, immediato ed inevitabile, abbandonino la zona pericolosa;
- d) Informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave immediato circa il rischio stesso e le disposizioni da attuare in materia di protezione;
- e) Astenersi, salvo eccezioni debitamente motivate, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave ed immediato;
- f) Segnalare tempestivamente alla Dirigenza sia le deficienze dei mezzi, delle attrezzature di lavoro, dei dispositivi di protezione individuale, sia ogni altra condizione di pericolo che si verifichi durante il lavoro delle quali si venga a conoscenza sulla base della formazione ricevuta.

Il presente regolamento si intende adottato dal momento della pubblicazione e potrà subire modifiche o integrazioni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Scilla Reali

copia analogica sottoscritta con firma a
mezzo stampa predisposta secondo
l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e
l'articolo 3bis, comma 4 bis del Codice
dell'amministrazione digitale