

# REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI SALA-BAR – CUCINA- PASTICCERIA

Delibera del Consiglio di Istituto del 10/11/2021

## Art. 1 - ACCESSO AI LABORATORI

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

In caso di assenza dell'insegnante tecnico pratico di sala/cucina/ pasticceria (titolare o supplente) la classe non svolgerà attività in laboratorio, ma resterà, salvo diverse disposizioni, nella propria aula.

## Art. 2 - UTILIZZO DEI LABORATORI NEGLI ORARI PREVISTI

L'utilizzo del laboratorio da parte della classe o gruppi classe è possibile solo durante le ore di lezione assegnate alla specifica classe anche riferite a progetti, tirocini interni e pcto, secondo la scansione oraria e le modalità organizzative previste. Eventuali modifiche di programma dovranno essere preventivamente autorizzate dal Dirigente Scolastico o dalla vicepresidenza.

## Art. 3 - ASSISTENTI TECNICI

### Il lavoro dell'Assistente Tecnico

- è strumentale alla didattica e assicura compiti necessari alla gestione del laboratorio e relativi alle norme di sicurezza;
- assicura un supporto tecnico all'attività didattica del docente.

### L'Assistente Tecnico

- si occupa di custodire il materiale e le attrezzature presenti in laboratorio;  coadiuva il docente nella vigilanza degli studenti presenti in laboratorio.

### Gli assistenti tecnici, salvo disposizione del D.S. o del D.S.G.A.:

- devono rimanere presso il laboratorio loro assegnato, al fine di assistere alle lezioni e contribuire alla loro riuscita;
- provvedono alla conduzione tecnica dei laboratori;
- garantiscono il supporto tecnico allo svolgimento delle attività didattiche;
- garantiscono l'efficienza e la funzionalità dei laboratori e si occupano della pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei piani di lavoro;
- garantiscono l'efficienza e la funzionalità dei laboratori e si occupano della pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei piani di lavoro;**
  - garantiscono durante la sospensione delle attività scolastiche, natalizie, pasquali ed estive, una pulizia straordinaria con particolare attenzione alle attrezzature refrigeranti (radiatori frigoriferi) con l'uso di dispositivi forniti dalla scuola.
  - verificano lo stato di approvvigionamento dei materiali di consumo e prelievo dal magazzino del fabbisogno, provvedendo alla giornaliera restituzione di quanto non utilizzato nel corso dell'attività didattica;
- eseguono interventi di piccola manutenzione con esclusione di quelli che richiedono specifica certificazione di conformità.

- Sostegno alle attività di PTOF
  
- Segnalano al docente corresponsabile delle esigenze legate a materiali e attrezzature presenti nei laboratori;

#### **Art. 4 - ABBIGLIAMENTO ALLIEVI E CURA PERSONALE**

##### **Gli alunni**

- possono accedere ai laboratori solo se provvisti dell'abbigliamento professionale come previsto dalle normative igienico-sanitarie in vigore e dal Regolamento di Istituto;
- devono curare la pulizia ed avere cura della propria persona;
- devono tenere i capelli puliti e in ordine;
- Devono avere mani pulite con unghie curate.

Durante l'esercitazione pratica non è ammesso indossare monili di nessun genere. In caso di mancanza della divisa professionale per l'accesso ai laboratori gli alunni non potranno partecipare all'esercitazione pratica e dovranno rimanere sotto la sorveglianza dell'insegnante presso il laboratorio loro assegnato, oppure resterà affidato al personale ATA o sarà utilizzato in altra attività prevista dalla scuola e comunicata dal professore in orario di servizio.

Di tale trasgressione verrà comunque data comunicazione alla famiglia e, ove previsto, saranno comminate le previste sanzioni disciplinari.

L'acquisto delle divise professionali è a carico degli allievi salvo diversa iniziativa della scuola per alcune fasce di età o situazioni singolarmente suscettibili di valutazione da parte della Dirigenza.

#### **Art. 5 - DIVIETO DI ACCESSO A PERSONE ESTRANEE**

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 in servizio.

#### **Art. 6 - USCITE DURANTE LE ESERCITAZIONI PRATICHE**

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

#### **Art. 7 - UTILIZZO DEGLI SPOGLIATOI**

Agli allievi per indossare o togliere la divisa utilizzeranno gli spazi appositamente individuati dal proprio docente.

#### **Art. 8 - DANNI ALLE ATTREZZATURE**

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

In caso di comportamento ritenuto non adeguato, con conseguenti danni a cose o attrezzature dell'istituto, dovuti a incuria o vandalismo, il docente provvederà a segnalare l'evento al Dirigente Scolastico, che

provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

#### **Art. 9 - DIVIETO DI FUMO**

E' assolutamente vietato fumare nei laboratori ed in tutte le aree pertinenti e limitrofe.

#### **Art. 10 - INTERVALLI**

Non è previsto l'intervallo durante le esercitazioni pratiche di laboratorio. Brevi uscite, un allievo alla volta, sono possibili solo se autorizzate dal docente.

#### **Art. 11 - ACCESSORI VIETATI**

Durante le esercitazioni pratiche è fatto assoluto divieto a tutti di portare anelli, orologi da polso, braccialetti, orecchini, piercing, catenine ed altri oggetti simili.

#### **Art. 12 - TELEFONI CELLULARI**

Non è consentito l'uso del telefono cellulare durante le ore di esercitazione pratiche di laboratorio, se non per motivi didattici e con il consenso del docente.

#### **Art. 13 - MODIFICHE AL REGOLAMENTO**

Il presente Regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato, in sede di Dipartimento di Sala e Vendita e di Cucina, successivamente proposto all'approvazione del Consiglio di Istituto.

Per quanto in esso non contemplato, si fa ricorso al regolamento generale dell'istituto o alle specifiche direttive del Dirigente scolastico.

#### **Art. 14 - PULIZIA DEI LOCALI**

Gli alunni sono tenuti a rispettare la pulizia dei locali scolastici. E' fatto divieto assoluto di sporcare e scrivere sui muri e tavoli di lavoro.

Il collaboratore scolastico alla fine della lezione provvederà alla pulizia del pavimento.

## **REGOLAMENTO di ACCESSO ai LABORATORI (Cucina, Sala-Bar e Vendita, Accoglienza Turistica, Pasticceria , Magazzino, Laboratori informatici) SINO AL TERMINE DELL'EMERGENZA SANITARIA SARS-CoV-2 .**

### **A. SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR , CUCINA e PASTICCERIA:**

1. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 , gli operatori del settore alimentare, inclusa

manipolazione, preparazione e somministrazione, devono avere massima cura per l'igiene delle mani procedendo a lavarle con sapone specifico monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di entrare in laboratorio
- prima di iniziare il lavoro e dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie , capelli
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- prima e dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto
- dopo aver toccato qualsiasi cosa che possa compromettere la salubrità delle preparazioni

**2.** Utilizzo degli spogliatoi , delle aule o di ambienti appositamente individuati, con assoluto rispetto di distanziamento e mascherine sul viso, solo per indossare calzature e divise. Ogni Allievo avrà cura/obbligo di riporre i propri effetti personali negli zainetti, o in buste di plastica monouso che saranno lasciate nelle classi di appartenenza o in zone appositamente individuate e segnalate con cartellonistica .

**3.**Ogni Allievo indosserà la divisa completa e pulita, che dovrà essere lavata dopo ogni servizio.

**4.**Ad ogni cambio turno sarà effettuata sanificazione di tutti gli ambienti utilizzati dagli Allievi e personale in servizio;

**5.**Il Personale in servizio e gli Allievi tutti utilizzeranno l'abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione, mascherine e dove necessario, mascherine FFp2 e/o Schermo e mascherina chirurgica, guanti monouso (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.), prima di entrare nei laboratori.

**6.**I laboratori sono tutti dotati di apposita segnaletica (verticale e orizzontale) indirizzata alla rappresentazione delle pratiche di prevenzione della trasmissione del contagio, fruibili dal personale adulto e dagli Allievi.

7. Durante le fasi di lavoro ogni Allievo avrà a disposizione la propria postazione di lavoro delimitata da apposita segnaletica a terra e seguirà il percorso tracciato per gli spostamenti.

8. Durante la permanenza nei laboratori e sino a quando gli alunni non torneranno in classe, seduti ai propri banchi, la mascherina non potrà mai essere abbassata.

#### **B. SPECIFICO per LABORATORI SALA BAR , CUCINA e PASTICCERIA :**

9. Nei laboratori di Cucina e Sala Bar è obbligatorio l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.

10. Durante l'attività laboratoriale chiunque dovesse uscire dallo spazio medesimo, al suo rientro dovrà cambiare le dotazioni di protezione e ripetere le operazioni di sanificazione personale.

11. Le dotazioni di protezione adottate dovranno, al termine dell'attività formativa, essere sanificate o eliminate.

12. Tutti gli Allievi saranno informati dai rispettivi docenti sulle nuove norme inerenti misure di contenimento del contagio da COVID19.

13. Tutti i locali di lavoro, dove possibile, dovranno essere aerati naturalmente, attraverso l'apertura delle finestre, con frequenza predeterminata. A tal fine si ricorda quanto definito dall'allegato IV del D.Lgs 81/08.

**C. SPECIFICO per LABORATORI SALA BAR , CUCINA e PASTICCERIA:** Nel rispetto anche delle procedure HACCP, le attività di pulizia ed igienizzazione seguiranno 2 cicli (inizio e fine turno) per ogni turno di laboratorio che riguarderanno sia gli ambienti che le attrezzature in uso.

14. Le misure di igienizzazione delle superfici debbono essere estese con la medesima cura dei punti sopra espressi, anche ai carrelli ed al montacarichi al fine di prevenire eventuali contaminazioni nel processo distributivo

15. I laboratori prevedono, ove possibile, punti d'ingresso differenziati dai punti di uscita e la percorrenza interna degli spazi è organizzata in modo da minimizzare le possibilità di incrocio dei flussi grazie anche all'ausilio gli indicatori visivi posti sui pavimenti.

#### **D. SPECIFICO PER LABORATORI SALA BAR CUCINA :**

I prodotti conferiti dai magazzini o dalle celle frigorifere poste in locali diversi da quelli di esercitazione, dovranno giungere al locale di esercitazioni nel loro imballaggio integro che verrà sanificato prima dell'ingresso in cucina. Frutta e verdura dovranno subire un trattamento di lavaggio sanificante in un apposito spazio all'ingresso del laboratorio (office/plonge) e negli appositi contenitori, prima di essere utilizzate nei processi di trasformazione enogastronomica.

**16.** Gestione delle derrate nei magazzini: all'arrivo delle merci, l'assistente tecnico che svolge la mansione di economo o magazziniere, fornito di dispositivi di protezione, deve effettuare i classici controlli, in un'area di accettazione non all'interno del magazzino per lo stoccaggio. Liberare i prodotti dalle confezioni a rischio polveri: cellophane, pellicole ecc... Disinfettare i prodotti confezionati impermeabili. Appoggiare le derrate su un carrello idoneo al trasporto degli alimenti. Stoccare le derrate alimentari nel magazzino, (tenere separate le ultime derrate alimentari arrivate, rispettando la rotazione dello stoccaggio, "l'ultimo prodotto che arriva sarà l'ultimo ad essere utilizzato"), tutte le derrate verranno trasportate negli appositi contenitori in base alla tipologia ed alla temperatura (es. congelato, fresco, frutta, verdura, salumi, formaggi etc.etc.)

**17.** Gli apparecchi elettronici (es. telefono del centralino) verranno sanificati ad ogni cambio del turno di ciascun alunno, dal collaboratore scolastico responsabile del piano.

**18 .** I PC ed eventuali risorse multimediali, all'interno di ogni laboratorio, verranno sanificati dall'assistente tecnico di competenza, ad ogni cambio del turno di ciascun Allievo e/o Docente e/o assistente tecnico.