



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ALESSANDRO MANZONI"**

MISTRETTA



Regolamento rivolto all'intera comunità scolastica (scuola, studente, famiglia)

Regolamento dei laboratori di cucina e di sala e per il consumo di alimenti e bevande

IIS "A. Manzoni" - Mistretta (ME)
Prot. 0013508 del 01/12/2023
I-1 (Uscita)

Approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 29/11/2023 con Delibera n. 90

Premessa

I laboratori di cucina e di sala, di qui innanzi laboratori, sono luoghi preposti allo svolgimento delle esercitazioni pratiche e da considerare a tutti gli effetti aule di lezione.

È necessario utilizzare correttamente le strutture, le attrezzature, gli ambienti e gli strumenti in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola, a sé stessi e a terzi, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro (D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) ed in osservanza delle normative igienico-sanitarie nazionali ed europee vigenti (Procedure H.A.C.C.P., Reg. UE n. 178/2002, Regolamenti Europei n. 852, 853, 854 del 2004, Reg. UE n. 1169 del 2011 e s.m.i.).

Norme generali per l'intera comunità scolastica

È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori di cucina e di sala ai docenti, educatori, alunni e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni e non autorizzati dal Dirigente scolastico, d'ora innanzi D.S.

Ad eccezione del responsabile dei laboratori, del responsabile sicurezza, del responsabile HACCP, del consulente esterno HACCP, dei collaboratori del D.S. e del coordinatore scolastico, l'accesso e l'utilizzo dei laboratori è consentito esclusivamente per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e di ogni altra attività prevista ed autorizzata dal D.S.

L'utilizzo dei laboratori è consentito nell'orario delle lezioni, secondo il piano orario stabilito per ogni singola classe, considerate le possibili variazioni in caso di svolgimento di eventi, incontri o altre attività autorizzate dal D.S.

L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti e dal personale A.T.A. in servizio.





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ALESSANDRO MANZONI”

MISTRETTA



Il compito degli assistenti tecnici, all'interno dei laboratori, è quello di affiancare e di coadiuvare il docente durante la lezione, custodire il materiale, occuparsi della manutenzione ordinaria dei macchinari presenti nei laboratori, compilare le schede HACCP.

Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche e per massimo 10 minuti necessari al cambio della divisa; al di fuori di tale orario è severamente vietato sostare negli spogliatoi.

Nei laboratori è obbligatorio l'uso della divisa di servizio, come previsto dalle norme igienico-sanitarie in vigore; in mancanza di tale requisito, gli alunni non effettueranno l'esercitazione pratica (verranno segnalati al responsabile di plesso il quale provvederà a collocarli in una classe adeguata).

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 le esercitazioni è oggetto di esperienza educativa, di studio e di pura crescita personale-professionale; di conseguenza a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza.

Igiene personale per l'accesso ai laboratori di cucina e sala

Curare scrupolosamente l'igiene personale.

Durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche non si può bere né mangiare.

Non si può fumare, come in qualsiasi altro locale pubblico.

È vietato le esercitazioni laboratoriali con collane, orecchini, braccialetti, anelli, orologi, piercing ed altri monili in genere.

Nel laboratorio di cucina gli alunni devono indossare il copricapo in modo tale che i capelli rimangano completamente raccolti al suo interno.

Nel Laboratorio di Sala, Bar e durante gli eventi vari i capelli devono essere raccolti.

Le unghie devono essere tenute corte e prive di smalto (in caso contrario sarà obbligatorio l'uso dei guanti)

Gli allievi di Cucina devono indossare la divisa pulita: giacca bianca, pantaloni da cuoco, copricapo professionale, triangolo, torcione e grembiule. Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni all'interno dei laboratori devono essere di tipo antinfortunistico con suola antisdrucciolo omologate e con puntale anti-schiacciamento.





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ALESSANDRO MANZONI"

MISTRETTA



Gli allievi di Sala e Bar devono indossare la divisa pulita e completa: giacca nera o gilet nero, camicia bianca, pantaloni neri, calzini neri lunghi, scarpe nere e papillon nero.

Gli allievi di accoglienza devono indossare la divisa pulita e completa: giacca nera o gilet nero, camicia bianca, pantaloni neri, calzini neri lunghi, scarpe nere, cravatta o foulard.

Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare qualsiasi tipo di manipolazione di alimenti e bevande nei laboratori, ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi, quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito e dopo essersi soffiati il naso.

Deve essere presa ogni precauzione che possa prevenire una possibile contaminazione degli alimenti, secondo le raccomandazioni della procedura H.A.C.C.P. e delle buone prassi igienico-sanitarie.

Se l'alunno presenta tagli o ferite alle mani sarà compito del docente valutare se è possibile farlo entrare nei laboratori.

Igiene del lavoro e dei laboratori di cucina e di sala

Mantenere rigorosamente separato il "percorso sporco" dal "percorso pulito" per evitare il rischio di contaminazione seguendo scrupolosamente le indicazioni della "marcia in avanti".

Conservare gli alimenti nei frigoriferi in maniera ordinata, dividendo i cibi per tipologie.

Non si deve creare commistione tra cibi cotti e cibi crudi.

Aprire il frigo se strettamente necessario e richiuderlo immediatamente onde evitare innalzamenti termici dello stesso.

Coprire tutti i recipienti con pellicola per alimenti e indicare, con etichette adesive, il contenuto e la data di produzione e di scadenza.

Stoccare i prodotti per le pulizie e le eventuali sostanze tossiche in uno spazio apposito, lontano dai generi alimentari.

Non utilizzare i recipienti di cottura per la conservazione, ma preferire contenitori puliti di acciaio, vetro e plastica.

Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione di alimenti e bevande.

Non pulire ortaggi, verdure e frutta sporca sui taglieri o sui piani di lavoro dove andranno poi lavorati.





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ALESSANDRO MANZONI"

MISTRETTA



Lavare accuratamente gli ortaggi e "gli alimenti sporchi" prima di poggiarli sui taglieri o sui piani di lavoro.

Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri

Non pulire ortaggi, verdure e frutta sporca sui taglieri o sui piani di lavoro dove andranno poi lavorati

Lavare accuratamente gli ortaggi e "gli alimenti sporchi" prima di poggiarli sui taglieri o sui piani di lavoro

Effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a 0÷4°C.

Lasciare, per il tempo strettamente necessario, gli alimenti deperibili e gli alimenti cotti a temperature comprese tra 5÷65°C.

Mantenere carne e pesce fuori dal frigo per il tempo strettamente necessario alla loro lavorazione.

Non ricongelare la merce scongelata

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

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

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

Avere cura di tutte le attrezzature del Bar ed in particolar modo accertarsi che la macchina del caffè sia sempre pulita.

Aver cura di tutte le attrezzature della sala e in particolar modo la manutenzione e pulizia della lampada (Flambè)

Pulire i piani di lavoro seguendo tutti i passaggi di corretta sanificazione.

Non sedersi sui tavoli di lavoro.

Non gettare vetri rotti né coperchi di scatole di ferro nella pattumiera, ma negli appositi contenuti

Norme finali

Al termine della lezione, l'eventuale materia prima rimasta deve essere riposta in magazzino dal personale tecnico.

Dopo il loro utilizzo, le attrezzature devono essere rimesse al loro posto pulite e in perfetto stato.





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ALESSANDRO MANZONI"

MISTRETTA



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

Al termine delle esercitazioni i docenti si accerteranno che gli alunni, coadiuvati dagli assistenti tecnici, abbiano provveduto a lavaggio e al riordino delle attrezzature, secondo le indicazioni fornite e rispettando gli orari previsti per non creare disagio alle classi successive.

Il docente e l'assistente tecnico durante la lezione condividono, secondo la vigente normativa, la responsabilità dei laboratori e di quanto accade in esso; gli stessi devono adoperarsi, nel reciproco rispetto dei ruoli, per rendere agevole e sicura la permanenza degli allievi nei laboratori, rendendoli sempre funzionali ed in perfetto ordine.

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguenti danni a cose o attrezzature, il docente provvederà a segnalarlo alla famiglia dello studente.

Alla degustazione per la valutazione dei piatti preparati dagli alunni è chiamato il docente in esercitazione, il quale non deve sospendere il controllo e il coordinamento delle attività della classe.

Il contributo volontario richiesto a tutti gli allievi sarà impiegato per il funzionamento dei laboratori (per acquisto materiale di consumo ed alimenti),

Le famiglie e gli studenti devono informare il D.S., il responsabile di plesso ed il coordinatore di classe o docente di cucina e docente di sala in caso di allergie e/o intolleranze.

Norme antinfortunistiche da rispettare nei laboratori di cucina e di sala

Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione degli infortuni e dei rischi che essi possono correre non rispettando le stesse.

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

I coltelli e gli eventuali altri oggetti taglienti non devono essere lasciati nei lavandini, bensì immediatamente lavati da chi li ha utilizzati e sistemati nell'apposita cassetta.

I coltelli devono essere tenuti sempre con la punta rivolta verso il basso.

Nella fase di disosso, utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuale (indossare il grembiule protettivo e il guanto in maglia, se previsto).

Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo.





**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ALESSANDRO MANZONI"**

MISTRETTA



È severamente vietato correre in cucina.

Per prendere un oggetto caldo, usare torcioni asciutti o gli appositi guanti

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

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

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

Non schiacciare e non 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 che possano rendere il pavimento scivoloso), occorre subito lavare, asciugare e ripristinare il tutto onde evitare incidenti.

Non aprire le apparecchiature prime di spegnerle

Non lasciare sporgere i manici delle casseruole/padelle dal piano di lavoro o di cottura.

Sistemare i recipienti contenenti liquidi bollenti sui piani bassi per evitare il rischio di ustionarsi.

Evitare di spostare carichi di peso eccessivo.

Nel caso in cui si debbano spostare pentole e utensili bollenti, avvisare i colleghi affinché prestino la dovuta attenzione

Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato.

Viene ribadita la responsabilità individuale e personale derivante dalla mancata osservanza del presente regolamento.

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Maria Grazia Antinoro*

