

**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**

*(Delibera del Collegio dei Docenti n. 05 del 17 gennaio 2023 ed approvazione del Consiglio di Istituto del 13 febbraio 2023)*

### **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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Gli alimenti preparati in altri ambienti scolastici (differenti dai laboratori e non riportati nella planimetria presente nel manuale H.A.C.C.P.), per finalità dimostrative e/o didattiche, non devono essere consumati né assaggiati.

## **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.
- ✓ Gli alunni devono indossare il copricapo in modo tale che i capelli rimangano completamente raccolti al suo interno.
- ✓ Le unghie devono essere tenute corte e prive di smalto.
- ✓ 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 antisdrucchiolo omologate e con puntale anti-schiacciamento.
- ✓ Gli allievi di sala devono indossare la divisa pulita.
- ✓ 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.

## **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 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.
- ✓ Non ricongelare la merce scongelata.
- ✓ Mantenere carne e pesce fuori dal frigo per il tempo strettamente necessario alla loro lavorazione.
- ✓ 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.
- ✓ 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 contenitori.

## **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.
- ✓ 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 e dei macchinari, secondo le indicazioni fornite e rispettando gli orari previsti per non creare disagio alle classi successive.
- ✓ Il docente e l'assistente tecnico 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.
- ✓ Tutti gli allievi non in regola con il versamento della quota facoltativa, necessaria al funzionamento dei laboratori (per acquisto materiale di consumo ed alimenti), non possono usufruire del servizio durante le esercitazioni, fermo restando il diritto ad assistere e partecipare alla preparazione e distribuzione degli elaborati di enogastronomia.
- ✓ Il restante personale della scuola può essere ammesso alla degustazione e/o alla consumazione dei cibi preparati, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico.
- ✓ Non è consentito far consumare ad altre persone alimenti preparati a casa o portati dall'esterno che non riportino l'etichetta alimentare con le indicazioni previste dalle norme alimentari.
- ✓ Le famiglie e gli studenti devono informare il D.S. 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 delle macchine e 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

**Il mancato rispetto, da parte dell'intera comunità scolastica (scuola, studente, famiglia), delle norme e delle indicazioni riportate nel presente Regolamento esonera, da qualsiasi responsabilità, il Dirigente Scolastico e le altre "figure" da esso delegate.**