

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI
Prot. 0002230 del 10/02/2022
IV (Uscita)

Angri 10.02.2022

A: Docenti/Studentesse/Studenti/Genitori
Personale Ata /Rsp/Rls/ Rsu

ALBO sito Web SCUOLA

ANNO SCOLASTICO 2021/22

A V V I S O N. 131

Oggetto: **Ripresa delle attività nei laboratori di cucina, sala-bar.**
Protocollo di sicurezza norme anti-covid 19

VISTO il D.lgs. n°106/09 “Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n°81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;

VISTO i Protocolli di sicurezza norme anti-covid 19 vigenti;

VISTO il Regolamento per l'utilizzo dei laboratori di cucina e sala/bar

Approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n.04 del 14/09/17;

CONSIDERATO CHE il 07.02.2022 sono riprese le attività di laboratorio di cucina e sala in presenza

AL FINE di ottemperare agli obblighi di servizio e alle norme relative alla sicurezza di cui al D.lgs. n°81/08;

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Fa presente che tutti gli alunni potranno partecipare alle esercitazioni pratiche di laboratorio nei laboratori di cucina,sala/bar solo se provvisti di specifica divisa professionale completa. Pertanto si invitano i sigg. docenti a vigilare sul rispetto di tale adempimento. Si ricorda a tutti, alunni e docenti, di rispettare scrupolosamente le norme anti- covid 19 vigenti nei laboratori e in particolare l'obbligo di indossare le mascherine di protezione FFP2. Al termine delle lezioni di pratica i docenti dovranno sorvegliare gli spogliatoi e al termine del cambio di abito accompagnare gli alunni in aula e non permettere, in caso di ultima ora, l'uscita anticipata prima del suono della campanella.

Per opportuna conoscenza si riporta: il Regolamento per l'utilizzo dei laboratori di cucina e sala/bar.

Approvato dal Consiglio d'Istituto con delibere nn.04 e 07 del 14/09/17 – prot. 6767 del 26.09.2017.

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

I laboratori di cucina, sala/ vendita e bar didattico 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.

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

ART. 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. 2

I laboratori di sala e cucina vengono assegnati in base all'orario alle singole classi ai progetti e ai docenti incaricati . Ogni docente è responsabile con la classe del materiale e delle attrezzature che vengono assegnate per lo svolgimento della lezione e del progetto. Il docente si impegna a vigilare sulle attrezzature, ad applicare in ogni sua parte il presente regolamento, ad effettuare al termine della attività una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari e, in assenza dell'assistente tecnico, a chiudere il laboratorio. Segnerà ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto ecc., all'assistente tecnico o al Responsabile di laboratorio che provvederà a compilare apposito modulo.

ART. 3

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.

ART. 4

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.

ART. 5

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di 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 verranno allontanati dai laboratori e posti sotto vigilanza di un assistente tecnico o di un collaboratore scolastico.

ART. 6

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. 7

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

ART. 8

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

ART. 9

Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi, nello specifico:

- a. Affettatrice b. Cutter c. Tritacarne d. Bollitori e. Forni f. Particolari coltelli o attrezzature
- g. Lampade per la cottura del cibo.

In ogni caso è previsto per legge 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. 10

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 del docente e dell'assistente tecnico, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Inoltre si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

ART. 11

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 e operativo, 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. 12

E' vietato sostare o trattenersi nei reparti lavaggio attrezzature o biancheria.

ART. 13

Agli allievi è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise.

All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione.

ART. 14

Le materie prime da utilizzare per le lezioni vengono fornite dal reparto magazzino (A.A. Magazziniere e C.S. addetto al magazzino) all'A.T., in sua assenza al docente, all'inizio della lezione.

ART. 15

Al termine della lezione l'eventuale materia prima rimasta deve essere riconsegnata al reparto magazzino previa compilazione del buono di reso. **E' fatto divieto conservare la materia prima rimanente dalla lezione per i seguenti motivi:**

a. Problematiche di conservazione

b. Occupazione di spazi, impropri riservati, per il solo mantenimento temporaneo.

ART. 16

Ogni docente avrà a disposizione un armadietto e un frigorifero per la custodia del materiale durante la lezione.

I frigoriferi e gli armadietti devono essere mantenuti nel rispetto assoluto delle normative igieniche e sanitarie.

ART. 17

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

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di 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

E' assolutamente vietato fumare in tutti gli ambienti scolastici.

ART. 20

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

ART. 21

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

ART. 22

Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno dei laboratori se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa o acquistati per il progetto.

ART. 23

Alla degustazione per la valutazione è chiamato il Dirigente Scolastico il docente in esercitazione che, tuttavia, non deve sospendere il controllo e il coordinamento dell'attività della classe.

Il restante personale della scuola non è autorizzato alla degustazione e/o alla consumazione di alcunché nei laboratori.

ART. 24

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

ART. 25

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

ART. 26

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 e successive modifiche e di tutte le norme antinfortunistiche.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Giuseppe Santangelo