



Unione Europea

Istituto Superiore "Galileo Ferraris"

I.P.I.A. – I.P.S.A.R.

Via Petrarca – Centurano – CASERTA

Tel. Centr. : 0823/346205 - CF : 03911330615- Cod. Min. CEIS03200P

Internet : www.isisferrariscaserta.gov.it - E-mail : CEIS03200P@pec.istruzione.it

Dirigente scolastico: Prof.ssa Antonietta TARANTINO



MIUR

REGOLAMENTO LABORATORI di CUCINA E SALA-BAR a.s. 2016/2017 e succ.

Per il personale di servizio

Il personale di servizio, i docenti e gli assistenti tecnici che svolgono attività nei laboratori devono essere in regola con le norme sanitarie vigenti.

Qualsiasi smarrimento o rottura di materiali e di attrezzature deve essere tempestivamente comunicato per iscritto dall'assistente tecnico all'Ufficio di Segreteria.

Qualsiasi variazione rispetto alla programmazione pratica dell'attività di laboratorio, nonché un'eventuale sospensione della stessa, deve essere comunicata dal Docente interessato almeno una settimana prima della sua attuazione, per evitare di ordinare merce che poi resterebbe inutilizzata.

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.

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

Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le principali norme di prevenzione igienica e di infortuni.

Per gli alunni

È vietato l'accesso ai laboratori agli alunni sprovvisti di divisa completa, gli stessi saranno soggetti a provvedimenti disciplinari.

È severamente vietato entrare nei laboratori con indumenti ed oggetti non consoni all'attività laboratoriale.

Non potranno in alcun modo essere lasciati oggetti preziosi nelle aule; eventuali sottrazioni, avarie o smarrimenti non saranno risarciti.

Essere in possesso di certificazione HACCP (durante l'anno scolastico si effettueranno corsi specifici organizzati dall'Istituto in collaborazione con enti di formazione);

I laboratori vengono consegnati alla classe 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, dell'assistente tecnico e del collaboratore scolastico, 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.

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.

I responsabili dei laboratori - sede Via Petrarca
Prof. Romano V./Simone N.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonietta TARANTINO

* (Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, D.L. sg.vo 39/93)