



Erasmus+

AGENZIA NAZIONALE INDIRE



Questa scuola è parte del movimento
Avanguardie Educative - INDIRE



L'innovazione possibile

ISTITUTO COMPRENSIVO «D'ALCONTRES»

Via San Vito, 33 - 98051 BARCELLONA P.G. (ME)

Tel. 090-9761049 - e-mail: meic824001@istruzione.it - meic824001@pec.istruzione.it - C.F. 90008820830

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEL LABORATORIO DI CUCINA

Premessa:

Il laboratorio di cucina, è luogo preposto allo svolgimento di attività interdisciplinari e da considerare a tutti gli effetti aula. E' necessario utilizzare correttamente le strutture, le attrezzature e gli strumenti, in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola e in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro (D.lgs. n.81/2008 modificato poi dal D.lgs. n 106 del 2009) e in osservanza della normativa igienico sanitaria vigente (HACCP).

Norme generali

1. È assolutamente vietato l'accesso ai laboratori agli alunni non impegnati in attività didattiche.
2. L'utilizzo dei laboratori è consentito nell'orario delle lezioni e in occasione dello svolgimento di attività progettuali di arricchimento dell'offerta formativa anche in orario extracurricolare.
3. L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti incaricati e dal personale A.T.A. in servizio.
4. Il compito dei docenti impegnati nel laboratorio, è quello di vigilare sugli alunni, custodire il materiale e occuparsi della manutenzione ordinaria dei macchinari presenti in laboratorio.
5. Il compito dei collaboratori scolastici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire e occuparsi della manutenzione ordinaria del materiale e dei macchinari del laboratorio.
6. Nei laboratori è obbligatorio l'uso della divisa di servizio, come previsto dalle norme igienico - sanitarie in vigore e dal regolamento dell'Istituto. In mancanza di tale requisito, gli alunni non effettueranno l'esercitazione pratica.
7. Gli alunni non possono allontanarsi dal laboratorio in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre previo permesso del docente.
8. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio tale consumazione fa parte integrante della lezione e di conseguenza gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza
9. Intolleranze alimentari ed allergie devono essere comunicate al docente attraverso dichiarazioni dei genitori. Per quanto riguarda il non consumo di determinati alimenti per motivi religiosi, va comunicato di volta in volta al docente in base alle differenti preparazioni realizzate.

Igiene della persona

- Curare scrupolosamente l'igiene della persona.
- Durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche non si può bere e/o mangiare.
- Non si può fumare (v. divieto di fumo nei locali pubblici).
- È vietato l'accesso alle esercitazioni con collane, orecchini, braccialetti, anelli, orologi e monili in genere.
- Gli alunni devono indossare una cuffietta in modo tale che i capelli rimangano completamente raccolti.
- Le unghie devono essere tenute corte e in ogni caso quando si entra a contatto con gli alimenti è obbligatorio indossare guanti monouso.
- Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro in laboratorio, 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.

Igiene del lavoro e del laboratorio

- Mantenere rigorosamente separato il "percorso sporco" dal "percorso pulito" per evitare il rischio di contaminazione "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.
- Coprire tutti i recipienti con pellicola per alimenti e indicare il contenuto e la data di produzione o 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 di acciaio, vetro e plastica.
- Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso.

- Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri.
- Non pulire gli ortaggi sul tagliere dove andranno poi lavorati;
- Lavare accuratamente gli ortaggi.
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella/ frigorifero a +4°C.
- Lasciare il meno possibile gli alimenti da preparare o gli alimenti cotti alle temperature comprese tra + 10°C e +65°C.
- Non ricongelare la merce scongelata.
- 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.
- Pulire con cura i piani di lavoro.
- Non sedersi sui tavoli di lavoro.
- Attenersi alle regole dettate dalla normativa inerente alla raccolta differenziata.

Norme di antinfortunistica

- 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 nel laboratorio è consentito sotto stretto controllo del docente.
- 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.
- Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo.
- E' severamente vietato correre in cucina.
- Per prendere un oggetto caldo, usare 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.
- 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.
- Nessun discente può utilizzare in modo autonomo, macchinari pericolosi, nello specifico:
 - Grattugia
 - Forni/Griglie
 - Coltelli
 - Piastre o fornelli incandescenti
 - Macchina del caffè
 - Mixer
 - Robot da cucina
 -
- I macchinari vanno sempre utilizzati sotto la supervisione dell'insegnante.

Norme finali

- Dopo il loro utilizzo, le attrezzature devono essere rimesse al loro posto pulite e in perfetto stato. Non è consentito spostare attrezzature dal laboratorio senza valida motivazione ed autorizzazione del docente.
- I docenti impegnati nelle attività di laboratorio assumono, secondo la vigente normativa, la responsabilità del laboratorio e di quanto accade in esso; gli stessi devono adoperarsi 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.
- Tutte le volte che sarà necessario il presente regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato con delibera del Consiglio di Istituto.