REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEL LABORATORIO DI CUCINA

Premessa:

Il laboratorio di cucina, è luogo preposto allo svolgimento delle esercitazioni pratiche e da considerare a tutti gli effetti aule di lezione.

È 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 a docenti, alunni, e personale ATA non impegnati nelle esercitazioni. L'accesso e l'utilizzo dei laboratori è consentito esclusivamente agli allievi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche, delle prove di esame, in occasione di concorsi, nonché in ogni altra circostanza prevista ed autorizzata dal Dirigente Scolastico.
2. L'accesso ai laboratori, oltre che al D.S. e al docente collaboratore di plesso e al direttore di laboratorio, durante l'orario di lezione è permesso solo agli addetti ai lavori; docenti, studenti, assistenti tecnici e collaboratori scolastici coinvolti nelle esercitazioni del momento, qualsiasi altra persona deve essere espressamente autorizzata dal D.S.
3. L'utilizzo dei laboratori è consentito nell'orario delle lezioni, secondo il piano orario stabilito per ogni singola classe.
4. L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti incaricati e dal personale A.T.A. in servizio.
5. Il compito degli assistenti tecnici, all'interno del laboratorio, è quello di affiancare e di coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire il materiale e occuparsi della manutenzione ordinaria dei macchinari presenti in laboratorio.
6. I laboratori non possono rimanere incustoditi da parte degli assistenti tecnici.
7. Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche e per i 10 minuti necessari al cambio della divisa. Al di fuori di tale orario esso è severamente vietato.
8. Nei laboratori è obbligatorio l'uso della divisa di servizio, come previsto dalle norme igienico – sanitarie. In mancanza di tale requisito, gli alunni non effettueranno l'esercitazione pratica.
9. Non possono essere impiegati studenti per prelevamenti in magazzini, a questo devono provvedere gli assistenti tecnici.

10. Si sottolinea il divieto di tenere accesi e/o di utilizzare telefoni cellulari e altri apparecchi elettronici e di intrattenimento durante le ore di laboratorio. Si fa presente che, ai sensi della legge 193/03, coloro che effettuano registrazioni e/o foto e/o riprese non autorizzate, rischiano denuncia penale e, se minori, ne sono responsabili i genitori.
11. Gli alunni non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre previo permesso del docente.
12. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio; di conseguenza a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato alla circostanza

Igiene della persona

- Lo studente, il docente, l'assistente tecnico e chiunque sia autorizzato ad entrare nei laboratori non deve avere patologie in corso o malattie infettive.
- Al fine di prevenire rischi e fornire una corretta informazione alla scuola, si richiede certificazione della Struttura Sanitaria Pubblica o del Medico di Base, che attesti, a seconda dei casi, eventuali intolleranze alimentari, allergie o altre patologie.
- 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 e piercing.
- Gli alunni devono indossare il copricapo in modo tale chi i capelli rimangano completamente raccolti.
- Le unghie devono essere tenute corte e per le ragazze prive di smalto.
- Gli allievi 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 del laboratorio di cucina devono essere di tipo antinfortunistico con suola antisdrucciolo omologate e con puntale anti-schiacciamento.
- 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.
- Mantenere carni e pesci fuori dal frigorifero 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.

- Pulire i piani di lavoro seguendo tutti i passaggi previsti nel piano di sanificazione.
- Non sedersi sui tavoli di lavoro.
- Non gettare vetri rotti e coperchi di scatole di ferro nella pattumiera, ma negli appositi contenitori. - 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 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 disossamento, utilizzare i D.P.I. (indossare il grembiule protettivo e il guanto in maglia, se previsto).
- Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo.
- E' 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

Norme finali

- Al termine della lezione, l'eventuale materia prima rimasta deve essere riconsegnata dal personale tecnico al reparto magazzino, previa compilazione del buono di reso.
- 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 del laboratorio 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.
- L'istituto non si assume alcuna responsabilità nei confronti di somme di denaro o di oggetti portati e lasciati incustoditi negli spogliatoi, nei laboratori o in altri locali.
- 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.