



I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0011110 del 05/11/2025
I-1 (Uscita)



I.P.I.A. "G. FERRARIS" – IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148

www.ipsiaiglesias.edu.it Codice Fiscale: 81003430923 -

Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI SALA E CUCINA

(Approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 12 del 28.10.2025)

PREMESSA

I laboratori di cucina e Sala sono luoghi preposti allo svolgimento delle esercitazioni pratiche e da considerare a tutti gli effetti aule di lezione, **pertanto non è consentito il loro utilizzo e la permanenza da parte di persone estranee alla scuola, nonché da parte di studenti, di docenti e di personale ATA che non siano impegnati nelle attività didattiche**, a meno che essi non vengano preventivamente autorizzati dalla Dirigenza.

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 sul 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. L'utilizzo dei laboratori è consentito secondo il piano orario stabilito per ogni singola classe, esso è regolato dall'orario scolastico settimanale, che terrà conto, oltre che della programmazione didattica, anche dell'esigenza di assicurare una maggiore disponibilità degli stessi da parte delle classi impegnate a sostenere esami di qualifica.
2. L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti incaricati e dal personale A.T.A. in servizio.
3. Non è consentito agli allievi e al personale docente e ATA, non impegnati nelle attività didattiche della classe, di accedere ai laboratori durante lo svolgimento delle esercitazioni, a meno che la loro presenza ed attività siano finalizzate ad una effettiva collaborazione autorizzata dalla dirigenza.
4. Il personale di servizio, i docenti, gli assistenti tecnici e gli alunni che svolgono attività nei laboratori, devono essere in regola con le norme sanitarie vigenti.
5. Gli alunni, i docenti e gli assistenti tecnici, durante le esercitazioni pratiche, devono essere muniti di idoneo abbigliamento, avere un aspetto curato e pulito.
6. 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.
7. E' assolutamente vietato portare anelli, orologi da polso, braccialetti, orecchini, catenine ed altri oggetti simili.
8. Per motivi di igiene ed etica professionale, non saranno ammessi in laboratorio coloro i quali non rispetteranno i punti 4-5-6-7.



I.P.I.A. "G. FERRARIS" – IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148

www.ipsiaiglesias.edu.it Codice Fiscale: 81003430923 -

Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

9. Agli alunni è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni, gli stessi non possono allontanarsi dai reparti in cui operano se non per giustificati motivi e comunque sempre previo permesso del docente.
10. A tutti gli allievi e al personale docente e ATA impegnati nei laboratori è fatto obbligo di osservare un comportamento consono allo status di studente o alla figura professionale, mirato alla serietà, all'autocontrollo, alla disciplina e al decoro personale.
11. La consumazione di quanto preparato durante le esercitazioni è oggetto di esperienza e di studio, pertanto a tavola gli alunni dovranno tenere un comportamento corretto e adeguato. 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.
12. Il restante personale della scuola può essere ammesso alla degustazione e/o alla consumazione dei cibi preparati, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico.
13. 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.
14. L'utilizzo dei laboratori per attività diverse rispetto alle normali esercitazioni tecnico-pratiche delle classi (manifestazioni- attività integrative- collaborazioni con Enti e/o aziende), va autorizzata dalla dirigenza e comunicata al responsabile del laboratorio interessato, in tempo utile per predisporre l'organizzazione (almeno 5 giorni prima).
15. Nel rispetto delle programmazioni didattiche presentate, i docenti T.P. dovranno evitare gli sprechi dei prodotti alimentari, rispettando i prelievi effettuati ed utilizzando, ove necessario, le rimanenze di magazzino. Al termine della lezione, l'eventuale materia prima avanzata deve essere riconsegnata dal personale tecnico al reparto magazzino.
16. Tutto il personale che opera nei laboratori e gli allievi che li utilizzano sono responsabili di macchinari e attrezzature in dotazione, del materiale che viene utilizzato e rispondono della pulizia e del riordino degli stessi.
17. E' fatto assoluto divieto agli allievi manipolare o mettere in funzione qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del docente e l'intervento dell'assistente tecnico.
18. Nel caso in cui l'esercitazione programmata dovesse richiedere l'utilizzazione di attrezzature indispensabili non presenti in laboratorio, il docente interessato presenterà relativa richiesta all'ufficio di segreteria, affinché possa provvedere in merito.
19. 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.
20. In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguenti danni a cose o attrezzature, il docente provvederà a segnalarlo alla famiglia dello studente e alla dirigenza.
21. Per favorire la regolarità e la qualità delle esercitazioni pratiche di laboratorio, gli assistenti tecnici dovranno rispettare, per la parte di loro competenza, i tempi e le richieste programmate di acquisto delle derrate, che dovranno essere disponibili all'inizio dell'esercitazione.



I.P.I.A. "G. FERRARIS" – IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148

www.ipsiaiglesias.edu.it Codice Fiscale: 81003430923 -

Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

22. Qualsiasi variazione rispetto alla programmazione pratica dell'attività di laboratorio, nonché un'eventuale sospensione della stessa, deve essere comunicata dal docente interessato in tempo utile per evitare di ordinare merce che resterebbe inutilizzata.
23. Tutto il personale impegnato nelle esercitazioni di laboratorio, durante le attività, dovrà assicurare la sua presenza continua e rispettare l'orario di inizio e fine dell'esercitazione.
24. Qualsiasi smarrimento o rottura di materiali e di attrezzature deve essere tempestivamente comunicato per iscritto dal docente o dall'assistente tecnico agli uffici di segreteria, al fine di accertarne le responsabilità ed avviare l'eventuale procedimento del risarcimento del danno.
25. Ogni docente avrà cura di prevedere i necessari interventi di pulizia del laboratorio, per evidenti motivi di igiene.
26. Il collaboratore scolastico assegnato al laboratorio è responsabile della pulizia ordinaria del locale e di quella periodica riguardante piastrelle, vetri, porte etc., che dovranno essere eseguite con estrema cura.
27. I laboratori devono essere lasciati in perfetto ordine al termine delle esercitazioni, nel pieno rispetto delle norme di igiene e sicurezza.
28. 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, dell'assistente tecnico e del responsabile di laboratorio.
29. Il riordino dei locali e delle attrezzature sono da considerarsi momenti didattici che rientrano pienamente nelle lezioni pratiche, pertanto è auspicabile la collaborazione nell'espletamento di tali compiti (pulizia dei piani di lavoro, attività in *plonge*, sistemazione delle attrezzature utilizzate) da parte degli studenti.
30. Durante le esercitazioni i docenti avranno cura di organizzare la collaborazione degli alunni con gli assistenti tecnici e il personale ATA per il riordino delle attrezzature e dei macchinari, secondo le indicazioni fornite e rispettando gli orari previsti per non creare disagio alle classi successive.
31. I docenti, gli assistenti tecnici ed i collaboratori scolastici addetti al laboratorio costituiscono tutti figure importanti ed essenziali per garantire l'efficacia e la qualità delle esercitazioni. I loro comportamenti devono essere improntati al rispetto reciproco dei ruoli e delle funzioni, in linea con quanto previsto nel codice disciplinare del dipendente pubblico, per una funzionale e costruttiva collaborazione, finalizzata a rendere più significativi gli apprendimenti degli allievi.



I.P.I.A. “G. FERRARIS” – IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148

www.ipsiaiglesias.edu.it Codice Fiscale: 81003430923 -

Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

IGIENE DELLA PERSONA

- Curare scrupolosamente l'igiene della persona.
- Gli allievi devono indossare la divisa pulita.
- Durante lo svolgimento delle esercitazioni pratiche non si può bere e/o mangiare.
- Non si può fumare (v. divieto di fumo nei locali pubblici).
- Non si può utilizzare il cellulare (v. divieto uso dei cellulari a scuola)
- Gli alunni devono indossare il copricapo in modo tale che i capelli rimangano completamente raccolti.
- Le unghie devono essere tenute corte e prive di smalto.
- La divisa di cucina è così composta: giacca bianca, pantalone nero, copricapo professionale, torcione e grembiule. Le scarpe utilizzate nel corso delle esercitazioni all'interno del laboratorio di cucina devono essere di tipo antinfortunistico con suola antidrucciolo omologate e con puntale anti-schiacciamento.
- La divisa di sala è così composta: pantalone o gonna nera, scarpe da lavoro nere, camicia bianca (giacca e/o gilet), papillon, fiocco.
- La divisa di accoglienza turistica è così composta: tailleur, camicia bianca, ascot, per le ragazze; pantalone nero, camicia bianca, giacca nera, cravatta, per i ragazzi.
- 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

- Il personale di servizio, i docenti, gli assistenti tecnici e gli alunni che svolgono attività nei laboratori sono obbligati a rispettare scrupolosamente le indicazioni contenute nel piano HACCP, ciascuno per la parte di propria competenza.
- Conservare gli alimenti nei frigoriferi in maniera ordinata, dividendo i cibi per tipologie.
- Non 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.



I.P.I.A. “G. FERRARIS” – IGLESIAS

Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148

www.ipsiaiglesias.edu.it Codice Fiscale: 81003430923 -

Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2

PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

- 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;
- 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.
- 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 e sistemati nell'apposita cassetta.
- I coltelli devono essere tenuti sempre con la punta rivolta verso il basso.
- 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.
- 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
- Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato.

Il presente Regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato. Per quanto in esse non contemplato, si fa ricorso al regolamento generale d'Istituto e alle specifiche direttive del Dirigente Scolastico.