



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: UF4RX2PEO:

cari02000l@istruzione.it

PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

Circolare n. 37 del 24.09.2026

Ai docenti ITP indirizzo EOA
Agli ASS. Tecnici laboratori Cucina e Sala
Al D.S.G.A
All'Ufficio Acquisti
Al Personale ATA
Al sito WEB

Oggetto: Avvio attività didattica laboratori Cucina e Sala – programmazioni e manuale HACCP

Si comunica che le esercitazioni nei laboratori di cucina e sala prenderanno il via a partire dal **lunedì 05 ottobre 2026**.

Il termine di consegna delle programmazioni è fissato, per il solo il mese di settembre, nel giorno **29.09.2026**, mentre per i mesi successivi il termine è fissato nel giorno 15 di ciascun mese. Pertanto, i docenti in indirizzo sono invitati a presentare le relative programmazioni via e-mail a magazzino@ipsiaiglesias.edu.it entro il prossimo 29 settembre 2026.

Si fa presente che il suddetto termine è perentorio e che non potranno essere accolte le richieste pervenute dopo la scadenza. A tal proposito si chiede la massima puntualità nella consegna delle suddette programmazioni, al fine di rendere efficaci ed efficienti tutte le procedure amministrativo/contabili collegate al funzionamento dei laboratori, in un'ottica di reciproca collaborazione. Si richiede, inoltre, l'uniformità nelle programmazioni del biennio.

A causa dell'esiguità delle risorse a disposizione della scuola, si chiede di rispettare i seguenti budget:

Budget classe 1[^]

Cucina € 0,80 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar € 0,50 x ogni alunno frequentante

Budget classe 2[^]

Cucina € 1,00 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar € 0,60 x ogni alunno frequentante

Budget classe 3[^] - 4[^] - 5[^]

Cucina € 2,30 x ogni alunno frequentante

Sala/ Bar € 1,30 x ogni alunno frequentante.

Seguirà circolare di pubblicazione del **manual aziendale sulla sicurezza alimentare e il piano di autocontrollo HACCP**.

Il Dirigente Scolastico
Dr.ssa Giuseppina Tartaglione
Firma digitale