



# **Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "SANTA MARTA"**

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

## **DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE PER L'UTILIZZO DEI LABORATORI DI CUCINA, PASTICCERIA E SALA-BAR**

I laboratori di cucina, pasticceria e sala-bar sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza nel lavoro (DLgs 81/08) e in osservanza della normativa igienico sanitaria (HACCP DLgs 193/07 ex 155/97).

### **ART. 1**

Il docente e l'assistente tecnico possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico sanitaria in vigore.

### **ART. 2**

L'accesso ai laboratori e/o ai locali annessi è permesso agli allievi solo in presenza dell'insegnante o dell'assistente tecnico.

### **ART. 3**

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento di Istituto e dalla normativa igienico sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti per l'accesso al laboratorio agli alunni verranno assegnati compiti di ricerca e approfondimento da svolgere negli spazi attigui al laboratorio.

### **ART. 4**

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 delle attrezzature e dei macchinari del laboratorio.

### **ART. 5**

I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente 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 e dell'assistente tecnico, si occuperanno di detergere e sanificare tutti i piani di lavoro e i macchinari utilizzati. Gli alunni inoltre sistemeranno negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie di ritorno dal reparto lavaggio e le attrezzature negli appositi armadietti.

### **ART. 6**

Agli allievi è consentito accedere agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per il cambio di abbigliamento che dovrà avvenire in tempi rapidi, massimo 10 minuti.

### **ART. 7**

È vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie. In caso di comportamento ritenuto non idoneo, con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature dell'Istituto, il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o della sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

### **ART. 8**

Gli insegnanti devono portare a conoscenza degli allievi le fonti di rischio e norme di sicurezza, avendo cura di annotare sul registro elettronico l'avvenuta informazione.

I docenti e i tecnici di laboratorio devono costantemente verificare che i ragazzi osservino le norme di sicurezza ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.



## **Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "SANTA MARTA"**

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

### **ART. 9**

Non è possibile consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa, da parte del docente, tecnico, allievi e Dirigente. Il restante personale della scuola può essere autorizzato solo dal Dirigente Scolastico alla degustazione e/o alla consumazione nei laboratori.

### **ART. 10**

Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto se autorizzati del Dirigente Scolastico. Il restante personale della scuola può usufruire dei servizi di bar e ristorante didattico rispettando gli orari di servizio delle esercitazioni.

### **ART. 11**

Il personale scolastico è tenuto al rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 62/2013) in particolare non può impiegare per fini personali, beni, attrezzature e materie prime di cui dispone la scuola.

### **ART. 12**

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.

## **GESTIONE ATTREZZATURE IN DOTAZIONE DEI LABORATORI**

### **BENI OGGETTO DELLE ATTREZZATURE IN USO**

Per la concessione in uso alle varie classi, vengono individuate le seguenti strutture:

- Laboratorio Sala Ristorante e Bar
- Laboratorio Sala Self Service
- Laboratorio Sala A
- Laboratorio Sala Bar
- Laboratorio di cucina A1 – A2 stanza 12
- Laboratorio di cucina B stanza 21
- Laboratorio di cucina C "Carlo Ricco" stanza 23
- Laboratorio di cucina D "Pasticceria" stanza 16

### **ATTREZZATURE INVENTARIATE**

In ogni laboratorio sono presenti dotazioni di base censite nell'inventario generale dell'Istituto. Tali beni vanno iscritti in apposito elenco/registro dove sono evidenziati i movimenti dei beni con la descrizione, l'indicazione della data di consegna, della quantità e del valore.

Il sub consegnatario incaricato della gestione dell'attrezzatura tiene apposita contabilità per quantità. L'elenco, suddiviso per laboratori, è redatto all'inizio di ogni anno scolastico e monitorato quadrimestralmente. Entro giugno, il sub consegnatario restituirà l'elenco aggiornato.

### **ASSEGNAZIONE DEL PERSONALE AI LABORATORI**

L'assegnazione del personale ai laboratori è stabilita dal DSGA, in accordo con il Dirigente Scolastico. Gli assegnatari provvederanno alla loro conservazione e manutenzione. Gli stessi segnaleranno al DSGA, tramite apposito modulo, ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto, ecc. avendo cura di aggiornare l'elenco attrezzatura in dotazione.



**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"SANTA MARTA"**

Strada delle Marche, 1 - 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

**GESTIONE DELLE ATTREZZATURE NON DI USO COMUNE STOCCATE IN MAGAZZINO  
DI CUCINA E SALA/BAR**

Le attrezzature e i macchinari utilizzati solo per eventi o particolari esercitazioni sono inventariati e stoccati in appositi magazzini gestiti dai rispettivi responsabili.

I responsabili consegneranno l'attrezzatura richiesta ai tecnici su indicazione dei Docenti in servizio. Al termine dell'utilizzo, i tecnici, dopo averne verificato l'integrità e la quantità, consegneranno le attrezzature ai responsabili.

**GESTIONE ATTREZZATURA NEGLI ARMADIETTI**

Ogni Docente in collaborazione con il tecnico prende in consegna, quando entra in laboratorio con la classe, le attrezzature presenti all'interno degli armadietti situati nel laboratorio. Gli armadietti dovranno essere controllati alla fine della lezione in modo da avere un monitoraggio immediato sulla dotazione presente. Qualora dovessero presentarsi degli ammanchi o dei danneggiamenti, la classe in servizio sarà ritenuta responsabile.

Il tecnico, a fine lezione, dovrà aggiornare l'elenco delle attrezzature con le eventuali variazioni.

Tutto ciò è stato fatto con lo scopo di rammentare al personale della scuola che la mancata inventariazione non comporta, ovviamente, l'abdicazione delle funzioni di vigilanza e di tutela sui beni appartenenti a questa Istituzione Scolastica, bensì, semplicemente il mancato computo nel conto del patrimonio.

Pertanto, questo Istituto ha predisposto una serie di cautele volte a preservare i beni di modico valore, mediante l'adozione di appositi registri e software.

Al presente regolamento viene allegato un elenco di base delle attrezzature che dovranno essere presenti in ogni Laboratorio.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Roberto Franca

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/93*