



**ISTITUTO COMPRENSIVO DI NOVELLARA**  
Via Novy Jicin 2 – 42017 Novellara  
Tel. 0522654218  
reic83100n@istruzione.it  
reic83100n@pec.istruzione.it  
Codice univoco: UFHUB3



## **REGOLAMENTO DI ACCESSO E FRUIZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA (PLESSO LELIO ORSI)**

### **1. Applicabilità**

Il presente regolamento interno viene predisposto dall'IC di Novellara al fine di regolarizzare lo svolgimento delle attività laboratoriali che si svolgeranno nel laboratorio di cucina del plesso Orsi.

### **2 . Personale impegnato**

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.

L'accesso e la permanenza nei laboratori devono essere gestiti dai docenti incaricati e dal personale A.T.A. in servizio, che può coadiuvare il docente durante la lezione, vigilare sugli alunni, custodire il materiale e occuparsi della manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti in laboratorio.

**È vietato l'accesso ai laboratori a docenti, alunni e personale A.T.A non impegnati nelle esercitazioni.**

### **3. Utilizzo distributore acqua di rete filtrata**

È consentito al personale docente e ATA l'accesso alla cucina **esclusivamente** per l'utilizzo del distributore dell'acqua di rete, ad esempio per il riempimento delle borracce, prima dell'inizio delle attività didattiche.

### **4 . Organizzazione dell'attività**

L'utilizzo dei laboratori è consentito nell'orario delle lezioni, secondo il piano orario stabilito per ogni singola classe.

I docenti dovranno prenotare l'utilizzo del laboratorio-cucina almeno una settimana prima della data programmata tramite calendario da condividere con la referente del plesso Orsi.

## **5 . Rispetto dell'orario di attività**

L'orario previsto per lo svolgimento delle attività programmate deve essere rispettato, per consentire l'ingresso ai gruppi successivi e per consentire le necessarie operazioni di pulizia tra un gruppo e l'altro da parte dei collaboratori scolastici.

## **6 . Comportamento del personale**

All'interno del laboratorio-cucina valgono le medesime regole applicate agli altri locali scolastici: è fatto divieto al personale l'utilizzo di cellulari per scopi personali, salvo particolari ed urgenti necessità, con preventiva richiesta di autorizzazione presentata al Dirigente scolastico.

E' fatto vietato l'utilizzo di qualsiasi altro congegno elettronico per scopi personali durante l'attività lavorativa.

Il divieto di fumo è assoluto in qualsiasi locale della Scuola, come previsto dalla legge.

Il docente responsabile dell'attività ha il dovere di sorvegliare in ogni momento gli alunni a lui affidati, coadiuvato eventualmente dal collaboratore scolastico.

Per nessun motivo gli alunni vanno lasciati senza controllo all'interno del laboratorio.

Si chiede alle docenti della scuola primaria di segnalare alla docente referente del plesso Orsi l'eventuale presenza di alunni con protocollo farmacologico o con situazioni allergiche.

È dovere di ognuno pretendere e rispettare il decoro nell'abbigliamento e dell'igiene sui luoghi di lavoro. L'utilizzo degli utensili e dei materiali deve avvenire esclusivamente per la realizzazione delle attività didattiche: non sono ammessi l'appropriazione e l'uso per scopi personali.

## **7 . Comportamento degli alunni**

L'utilizzo degli utensili e dei materiali deve avvenire esclusivamente per la realizzazione delle attività didattiche: non sono ammessi l'appropriazione e l'uso per scopi personali.

È vietato l'utilizzo autonomo da parte degli alunni del forno.

È vietato sedersi sui tavoli di lavoro.

Gli alunni sono tenuti al rispetto delle regole scolastiche condivise, indispensabili per la realizzazione di un clima di lavoro sereno e produttivo.

## **8 . Materiali e attrezzature**

Il personale è responsabile dei materiali e degli utensili avuti in consegna per lo

svolgimento dell'attività didattica.

Gli utensili di cucina non devono presentare parti appuntite (coltelli), si consiglia l'utilizzo di forchette monouso in plastica.

Nell'aula-cucina non possono essere riposti materiali e attrezzi estranei all'attività specifica.

È vietato l'utilizzo del piano cottura; può essere utilizzato soltanto il forno.

Ogni utensile di lavoro deve essere utilizzato sotto lo stretto controllo del docente responsabile dell'attività.

## **9 . Igiene e sicurezza**

È obbligatorio curare scrupolosamente l'igiene della persona.

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.

Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso.

Pulire i piani di lavoro al termine dell'attività.

Attenersi alle regole dettate dalla normativa inerente alla raccolta differenziata.

I prodotti finali realizzati nelle ore di laboratorio non potranno essere consumati a scuola ma verranno dati agli alunni da portare a casa.

## **10 . Inosservanza delle norme**

Eventuali infrazioni da parte del personale docente, ATA e degli alunni comporteranno l'applicazione dei provvedimenti disciplinari previsti dal Regolamento d'Istituto, il cui testo integrale è a disposizione degli interessati sul sito.

## **11 . Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore, successivamente all'approvazione del Consiglio d'Istituto, con delibera n°..... del .....