

Regolamento per l'utilizzo dei laboratori didattici dell' Istituto Alberghiero

Approvato dal Collegio dei Docenti in data 21/10/2025

dal Commissario Straordinario

con Delibera n.32 del 21/10/2025





MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"
Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Sommario

CAPO I- Disposizioni generali	3
Art.1-Finalità e ambito di applicazione.....	3
Art. 2-Accesso ai laboratori.....	3
Art.3-Requisiti di igiene della persona e decoro professionale.....	3
Art.4-Introduzione di beni personali nelle aree di laboratorio.....	4
Art.5-Assenze ed esclusioni dalle attività laboratoriali.....	5
CAPO II- Organizzazione dei laboratori e norme comportamentali	7
Art.6-Utilizzo degli spogliatoi.....	7
Art.7-Comportamento e disciplina in laboratorio.....	8
Art. 8-Divieto di consumare cibi e bevande.....	8
Art.9-Intolleranze alimentari e allergie.....	8
Art.10-Contrasto agli sprechi alimentari e risparmio energetico.....	8
Art.11-Smaltimento dei rifiuti.....	9
Art.12-Utilizzo dei macchinari nei laboratori di cucina, pasticceria e sala.....	9
Art.13-Utilizzo dei coltelli nei laboratori di cucina, pasticceria e sala.....	9
Art.14-Usò delle attrezzature elettriche nei laboratori di cucina, pasticceria e sala.....	10
Art.15-Usò di pentole, padelle e stoviglie nei laboratori di cucina, pasticceria e sala.....	10
Art.16-Norme di condotta e pulizia dei pavimenti nei laboratori di cucina e sala.....	11
Art.17-Ulteriori disposizioni in materia antinfortunistica.....	11
Art.18-Utilizzo di hardware e software nel laboratorio di accoglienza turistica.....	11
Art.19-Utilizzo delle attrezzature informatiche presenti in cucina e in sala.....	12
Art.20-Termine dell' esercitazione e riconsegna dei laboratori.....	12
Art.21-Responsabilità e risarcimento dei danni.....	12
CAPO III- Garanzia della sicurezza alimentare	13
Art. 22-Norme di prevenzione e autocontrollo.....	13
Art.23-Norme specifiche in materia di igiene del lavoro e del laboratorio.....	13
CAPO IV- Compiti specifici del Personale Docente e del Personale ATA	14
Art.24-Compiti del Collaboratore Scolastico addetto ai laboratori.....	14
Art.25-Compiti dell' Assistente Tecnico di laboratorio.....	14
Art. 26-Gestione del Magazzino.....	15
Art.27-Compiti del Docente.....	15
CAPO V- Procedure di emergenza	15
Art. 28-Norme di primo soccorso.....	15
Art.29-Piano di emergenza.....	16
CAPO VI- Disposizioni finali	17
Art. 30-Norme di rinvio.....	17
Art.31-Entrata in vigore.....	17



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"
Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

CAPO I - Disposizioni generali

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione

Il presente Regolamento ha lo scopo di promuovere un ambiente di apprendimento efficace e professionale all'interno dei laboratori di cucina e pasticceria, sala bar e accoglienza turistica dell'Istituto Alberghiero - I.P.S.S.E.O.A. *Sandro Pertini*, garantendo la sicurezza, l'igiene, la gestione appropriata delle attrezzature e il corretto utilizzo dei locali e degli spazi didattici.

La sua osservanza è obbligatoria per tutto il Personale Scolastico operante nel plesso e per gli/le studenti/esse, la cui iscrizione a qualsiasi classe dell' I.P.S.S.E.O.A. ne comporta l'integrale accettazione, anche da parte delle famiglie.

Art. 2 - Accesso ai laboratori

L'accesso ai laboratori durante le attività didattiche di cucina, pasticceria, sala bar e accoglienza turistica è **consentito soltanto** ai Docenti e agli Allievi delle Classi interessate, nonché al Personale ATA avente mansioni strettamente afferenti all'area laboratoriale.

Il personale non sopramenzionato potrà accedere al laboratorio previa autorizzazione del Dirigente o delegati.

L'utilizzo dei servizi igienici all'interno dell'intera area laboratoriale è parimenti **riservato** agli/alle studenti/esse e al Personale Scolastico impegnati nello svolgimento delle esercitazioni.

In tali luoghi, comprensivi delle pertinenze esterne, è **severamente vietato** fumare.

Art. 3 - Requisiti di igiene della persona e decoro professionale

È consentito accedere ai laboratori di cucina, pasticceria e sala bar esclusivamente con le divise dell' I.P.S.S.E.O.A, in ordine e pulite, così composte:

- a) per gli/le studenti/esse di sala: gilet, pantaloni / gonna, camicia, foulard / papillon, scarpe eleganti chiuse;
- b) per gli/le studenti/esse di cucina e pasticceria: giacca, pantaloni / grembiule, cappello/ bandana, scarpe antinfortunistiche;

Oltre alla divisa, nei laboratori di cucina, pasticceria e sala bar ogni Allievo deve avere con sé determinati strumenti di lavoro (torcioni, penna, ecc.), i quali fanno parte integrante del corredo professionale.

Il Docente di accoglienza turistica comunica agli studenti/sse le attività laboratoriali per lo svolgimento delle quali è necessario l'utilizzo della divisa professionale, così composta:



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

- c) camicia bianca, giacca, cravatta / foulard, pantaloni / gonna, scarpe mocassino eleganti per uomo / scarpe décolleté per donna con tacco 3-4 cm massimo non a spillo;

I Docenti Tecnico Pratici di cucina, pasticceria e sala bar avranno cura di indossare la divisa completa di laboratorio; gli Assistenti Tecnici e i Docenti di Sostegno - così come eventuali, ulteriori Docenti a qualsiasi titolo legittimamente presenti in laboratorio con il gruppo classe (ad esempio, per attività di *tutoring*) - un camice bianco / grembiule e copricapo in cucina, ovvero un camice bianco / grembiule in sala.

È necessario mantenere sempre una corretta, accurata igiene personale e adottare scrupolosamente ogni precauzione idonea a impedire possibili contaminazioni degli alimenti (come, ad esempio, lavare frequentemente le mani, evitare di toccarsi naso, bocca e occhi). Si applicano, inoltre, le seguenti disposizioni specifiche:

- *Mani*: in sala e in cucina è richiesto di lavare con accuratezza le mani prima dell'inizio dell'attività pratica, ad ogni cambio di attività che contempli la manipolazione di prodotti alimentari, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo aver maneggiato oggetti sporchi (quali, ad esempio, immondizia o imballaggi), dopo aver starnutito e dopo essersi soffiati il naso. Il lavaggio e l'igienizzazione delle mani sono necessari anche successivamente a qualsiasi fase / lavorazione che abbia comportato l'impiego di guanti monouso, al fine di evitare che residui di talco / amido, rimasti sulla pelle, si trasferiscano nei cibi. Le unghie devono essere tenute corte e prive di smalto. La presenza di eventuali ferite, ovvero di altre lesioni o affezioni dalle quali possa scaturire un rischio di contaminazione alimentare, impone necessariamente l'utilizzo di guanti monouso, ferma restando la pulizia dei guanti stessi.
- *Capelli*: è richiesto che i capelli - necessariamente raccolti in cucina all'interno di cappello o bandana - siano tenuti puliti, raccolti e/o opportunamente pettinati.
- *Barba*: è ammessa se curata.

È proibito accedere ai laboratori con indumenti e oggetti non consoni all'attività pratica, quali - a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo - orologi, anelli, bracciali, orecchini, pendenti, *piercing*, caschi, cappelli non a norma, ecc.

Art.4-Introduzione di beni personali nelle aree di laboratorio

Nelle aree di laboratorio - comprensive delle aule di esercitazione, degli atri, dei corridoi e delle scale, degli spogliatoi, dei servizi igienici e delle pertinenze esterne - è consentita l'introduzione dei soli oggetti e beni funzionali alle attività didattiche.

È tassativamente vietato portare con sé e lasciare nelle aree di laboratorio somme di denaro e/o oggetti preziosi e/o telefoni cellulari o attrezzature tecnologiche varie: la Scuola non assume la custodia di tali beni e conseguentemente - ove si verificano sottrazioni,



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
 Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
 C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
 riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

smarrimenti, danneggiamenti o avarie - non sarà tenuta a risponderne in alcun modo, risultando escluso qualsiasi addebito di responsabilità e/o corresponsabilità.

In ogni circostanza - e, dunque, anche al di fuori degli orari di lezione - è proibito introdurre nelle aule di laboratorio borse, zaini e contenitori di qualsiasi tipo.

Art.5-Assenze ed esclusioni dalle attività laboratoriali

Le ore di laboratorio costituiscono parte integrante del percorso di studi: la frequenza alle attività di pratica è, pertanto, obbligatoria. Eventuali assenze dovranno essere giustificate secondo le procedure stabilite dalla Scuola.

Gli/le studenti/esse sprovvisti di divisa, ovvero in qualsiasi modo non rispettosi delle norme di igiene previste, in generale, nell'art. 3 del presente Regolamento, saranno esclusi dalla pratica laboratoriale. Gli stessi dovranno, tuttavia, rimanere sotto la sorveglianza dell'Insegnante, che assegnerà loro una diversa attività di studio e/o produzione scritta, ovvero lo svolgimento di lavori socialmente utili.

Il mancato possesso della divisa, l'utilizzo di una divisa incompleta e il mancato rispetto delle norme igieniche di cui all'art. 3 del presente Regolamento determinano - oltre all'esclusione dall'attività laboratoriale - l'applicazione delle seguenti sanzioni:

Infrazione	Settore	Sanzione
L'Alunno si presenta senza divisa per la prima volta durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Ammonizione verbale del Docente e non partecipazione alle attività laboratoriali.
	Sala Bar	
	Accoglienza turistica	
L'Alunno si presenta senza divisa per la seconda volta durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Nota generica sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali. Se l'attività laboratoriale dovesse avere finalità di verifica, verrà attribuito un voto negativo che concorrerà alla media.
	Sala Bar	
	Accoglienza turistica	



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
 Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
 C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
 riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

L'Alunno si presenta senza divisa oltre la seconda volta durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Nota disciplinare sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali. Se l'attività laboratoriale dovesse avere finalità di verifica, verrà attribuito un voto negativo che concorrerà alla media. Ammonizione verbale del Dirigente Scolastico e convocazione della famiglia.
	Sala Bar	
	Accoglienza turistica	
L'Alunno si presenta con la divisa incompleta fino a tre volte durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Nota disciplinare sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali.
	Sala Bar	
	Accoglienza turistica	
L'Alunno si presenta con la divisa incompleta oltre la terza volta durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Nota disciplinare sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali. Se l'attività laboratoriale dovesse avere finalità di verifica, verrà attribuito un voto negativo che concorrerà alla media.
	Sala Bar	
	Accoglienza turistica	
L'Alunno non ottempera per la prima volta durante l'Anno Scolastico ai dettami di igiene personale richiesti per l'accesso ai laboratori di cucina e sala	Cucina, Pasticceria	Ammonizione verbale del Docente e non partecipazione alle attività laboratoriali.
	Sala Bar	
L'Alunno non ottempera per la seconda volta durante l'Anno Scolastico ai dettami di igiene	Cucina, Pasticceria	Nota generica sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali. Se



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
 Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
 C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
 riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Personale richiesti per l'accesso Ai laboratori di cucina e sala	Sala Bar	l'attività laboratoriale dovesse avere finalità di verifica, verrà attribuito un voto negativo che concorrerà alla media.
L'Alunno non ottempera ai dettami di igiene personale richiesti per l'accesso ai laboratori di cucina e sala oltre la seconda volta durante l'Anno Scolastico	Cucina, Pasticceria	Nota disciplinare sul registro elettronico e non partecipazione alle attività laboratoriali. Se l'attività laboratoriale dovesse avere finalità di verifica, verrà attribuito un voto negativo che concorrerà alla media. Ammonizione verbale del Dirigente Scolastico.
	Sala Bar	

CAPO II - Organizzazione dei laboratori e norme comportamentali

Art. 6 - Utilizzo degli spogliatoi

Prima dell'inizio della propria lezione, il Docente preleva gli/le studenti/esse dalla loro aula e li accompagna negli spogliatoi del laboratorio di turno per indossare le divise apposite.

È fatto obbligo negli spostamenti da e verso le classi, gli spogliatoi e, quindi, i laboratori di mantenere un comportamento corretto e rispettoso, osservando il più assoluto silenzio.

L'uso degli spogliatoi è consentito per gruppi, seguendo le indicazioni del Docente e Del Collaboratore Scolastico addetto ai laboratori.

Al termine della lezione gli Studenti/esse sono nuovamente accompagnati negli spogliatoi per cambiarsi.

All'interno degli spogliatoi è severamente vietato mangiare, bere, correre e svolgere attività ludiche di qualsiasi tipo.

Al fine di assicurare il miglior svolgimento delle attività di laboratorio (nonché delle altre lezioni) l'utilizzo degli spogliatoi è soggetto al tempo - strettamente necessario al cambio - stabilito dal Docente, comunque non superiore a 10 minuti.

Durante le lezioni pratiche gli spogliatoi devono restare chiusi a chiave per ragioni di sicurezza. Gli/le Studenti/esse che - in tale lasso di tempo - manifestano la necessità di accedere allo spogliatoio devono richiedere l'autorizzazione al Docente, il quale può concederla soltanto per giustificati motivi. Il Collaboratore Scolastico addetto ai laboratori assicura il rispetto di tale disposizione.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Art.7-Comportamento e disciplina in laboratorio

Tutti gli utenti che accedono ai laboratori sono tenuti a mantenere un comportamento educato e corretto nei confronti del Personale, ovvero tra compagni, e ad utilizzare con cura le attrezzature, l'utensileria, gli arredi e gli spazi loro concessi, rispettando, inoltre, la pulizia dei locali scolastici.

All'interno dei laboratori è severamente vietato correre e svolgere attività ludiche di qualsiasi tipo.

Agli/alle Studenti/esse è fatto obbligo di prendere parte alle attività pratiche con la massima serietà e concentrazione, seguendo, inoltre, costantemente e in modo puntuale le indicazioni impartite dal Docente e/o dall'Assistente Tecnico di laboratorio.

I locali nei quali si svolgono le esercitazioni sono da considerarsi, a tutti gli effetti, aule. Pertanto, gli/le studenti/esse non possono allontanarsi, nemmeno temporaneamente dai relativi reparti se non per giustificati motivi e sempre con il permesso e le eventuali prescrizioni comunicate dal Docente.

Art.8-Divieto di consumare cibi e bevande

È severamente vietato consumare cibi o bevande all'interno dei laboratori di cucina e di sala bar, fatte salve le degustazioni previste dalle attività didattiche. Il divieto di consumazione di cibi e bevande non subisce alcuna eccezione con riguardo ai laboratori di accoglienza turistica, sia nel *front - desk*, sia all'interno delle aule di informatica, ovvero di qualsiasi altra aula o spazio utilizzati per la pratica.

L'Istituto Alberghiero non contempla istituzionalmente, in relazione alle esercitazioni dell'ordinaria attività didattica, alcun servizio di mensa per gli Studenti/esse e/o per il Personale. L'assaggio di quanto preparato - nelle quantità minime, strettamente indispensabili allo svolgimento della pratica laboratoriale - forma oggetto di esperienza e di studio, costituendo parte integrante della lezione.

L'Ufficio di Segreteria Amministrativa comunica ogni anno a Docenti e Assistenti Tecnici di laboratorio il *budget* disponibile per l'acquisto delle derrate alimentari, al fine di consentire una elaborazione appropriata del piano dei costi per ciascuna lezione.

È fatto divieto di asportare le pietanze dai laboratori ai sensi delle norme HACCP.

Art.9-Intolleranze alimentari allergie

Eventuali intolleranze alimentari e allergie ad alimenti e/o sostanze utilizzate o utilizzabili in laboratorio devono essere comunicate al Docente.

Art.10-Contrasto agli sprechi alimentari e risparmio energetico

I Docenti e gli Assistenti Tecnici di laboratorio di cucina e sala bar sono, in ogni caso, tenuti a perseguire l'obiettivo di un azzeramento degli sprechi alimentari, al tempo stesso, di



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

contenimento della spesa pubblica, attraverso una accurata pianificazione degli ordini, l'ottimizzazione delle ricette e il riciclo creativo.

Qualsiasi variazione rispetto alla programmazione dell'attività di laboratorio e ogni eventuale sospensione della stessa devono essere comunicate dal Personale interessato con congruo preavviso e, comunque, prima dell'effettuazione degli ordini di spesa.

Al fine di ridurre i costi operativi e mitigare l'impatto ambientale è richiesto di prestare massima attenzione al consumo di acqua e energia elettrica, utilizzando ogni risorsa in maniera efficiente e spegnendo luci, attrezzature e impianti quando non in uso.

Art.11-Smaltimento dei rifiuti

Il Personale Docente e ATA operante nell'area dei laboratori assicura - ciascuno per i propri ambiti di competenza - il corretto smaltimento dei rifiuti secondo i principi della raccolta differenziata, illustrandone agli Studenti/sse le modalità e assistendoli nella corretta gestione degli scarti alimentari e degli altri rifiuti.

Art.12-Utilizzo dei macchinari nei laboratori di cucina, pasticceria e sala

L'utilizzo dei macchinari e degli strumenti di lavoro presenti in laboratorio (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: affettatrice, tritacarne, frullatore, bollitori, forni, particolari coltelli) è consentito esclusivamente sotto lo stretto controllo del Docente e/o dell'Assistente Tecnico di laboratorio e dopo aver ricevuto da tale Personale qualificato adeguate istruzioni.

È severamente vietato l'uso improprio e/o non autorizzato di macchinari e strumenti di lavoro.

Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza l'autorizzazione del Docente e/o dell'Assistente Tecnico di laboratorio.

Qualsiasi eventuale smarrimento o guasto relativo ai beni presenti in laboratorio dovrà essere tempestivamente comunicato per iscritto dal Docente e/o dall'Assistente Tecnico di laboratorio all'Ufficio di Segreteria, anche al fine di accertarne le responsabilità e avviare -ove necessario - il procedimento di risarcimento del danno (art. 21).

Art.13-Utilizzo dei coltelli nei laboratori di cucina, pasticceria e sala

Le lavorazioni degli alimenti che contemplano l'uso del coltello devono essere effettuate manovrandolo in avanti o verso il lato e non in direzione del proprio corpo, senza mai distrarsi.

È obbligatorio l'utilizzo del tagliere.

I coltelli devono essere sempre tenuti con la punta verso il basso. Ove sia necessario muoversi per il laboratorio, il coltello deve essere tenuto parallelo al fianco della gamba, con il filo indietro. Se un coltello cade, non cercare di afferrarlo e/o fermarlo con mani o piedi.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPrensivo Statale "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

È severamente vietato lavorare in due o più persone sullo stesso tagliere, ovvero prendere in mano più coltelli contemporaneamente.

I coltelli devono essere lavati immediatamente dopo l'uso. È severamente vietato lasciare in *plonge* coltelli e altri utensili taglienti, atteso che la schiuma o gli altri strumenti / stoviglie potrebbero nascondere la lama, procurando rischi agli addetti al lavaggio.

I coltelli puliti devono essere, quindi, riposti negli appositi cassetti, con le lame allineate nella medesima direzione.

Art.14–Uso delle attrezzature elettriche nei laboratori di cucina, pasticceria e sala

Le attrezzature elettriche devono essere utilizzate secondo le relative norme di istruzione e dopo idonea formazione sul loro corretto impiego. È fatto assoluto divieto agli/alle studenti/esse di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione e la supervisione del Docente o dell'Assistente Tecnico di laboratorio (art.12).

Prima di avviare apparecchiature collegate alla rete elettrica occorre controllare sempre che esse siano spente quando si inserisce la spina nella presa elettrica.

Gli utenti che maneggiano attrezzature elettriche sono tenuti a non bagnare le parti elettriche dei macchinari e i cavi di corrente, ovvero a non toccare apparecchiature elettriche e prese con mani e/o piedi bagnati, e a non manipolare liquidi in vicinanza ad apparecchi elettrici.

Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica è obbligatorio staccare l'interruttore o interrompere il flusso di corrente.

Nessuna apparecchiatura può essere aperta prima di essere stata spenta e opportunamente resa sicura.

Art.15–Uso di pentole, padelle e stoviglie nei laboratori di cucina, pasticceria e sala

Pentole, padelle e stoviglie devono essere sistemate e custodite in modo ordinato, possibilmente all'interno di scomparti dedicati, protetti da polvere e sporco, e pulite con accuratezza dopo ogni utilizzo.

Durante l'utilizzo, al fine di evitare urti e cadute accidentali, è richiesto di non lasciare sporgere i manici di pentole e padelle dai piani di lavoro.

Si raccomanda di posizionare i recipienti con liquidi bollenti su piani bassi, per prevenire il rischio di ustioni, e di non riempirli oltre i 2/3 della loro capacità totale. Nell'ipotesi in cui sia necessario spostare pentole e utensili bollenti occorre avvisare i colleghi, affinché prestino la dovuta attenzione. Per tali operazioni e, più in generale, per maneggiare oggetti la cui fonte di calore può provocare scottature o ustioni, si utilizzino guanti appositi o torcioni asciutti.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Art.16-Norme di condotta e pulizia dei pavimenti nei laboratori di cucina e sala

All'interno dei laboratori è sempre necessario muoversi adagio e con cautela (art. 7), ferma restando la necessità di indossare dispositivi antinfortunistici durante le esercitazioni (art. 3).

Nell'ipotesi di versamento accidentale sul pavimento di olio, cibo, ovvero di altre sostanze che rendano scivoloso il pavimento, ovvero ancora - in generale - laddove siano presenti tracce di umidità o ristagno di liquidi, occorre procedere subito a lavare e ad asciugare l'area in oggetto.

Il Docente e/o l'Assistente Tecnico di laboratorio, eventualmente coadiuvati da un Collaboratore Scolastico, assicurano il corretto ripristino del pavimento.

Art.17-Ulteriori disposizioni in materia antinfortunistica

Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, i Docenti e gli Assistenti Tecnici di laboratorio - avuto anche riguardo allo stato dei luoghi e alle attrezzature da utilizzare e visti i protocolli contenuti nel D.V.R. - adottano essi stessi e comunicano agli/alle studenti/esse ogni eventuale ulteriore misura, riguardante l'applicazione delle corrette procedure di lavoro, la gestione sicura delle attrezzature, l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (DPI), finalizzata a proteggerne la salute e l'incolumità.

Gli/le studenti/esse sono tenuti alla rigorosa osservanza di tali norme di prevenzione.

Ogni utente che accede al laboratorio deve segnalare immediatamente al Docente o all'Assistente Tecnico qualsiasi eventuale malfunzionamento, guasto e/o situazione potenzialmente pericolosa relativa a macchinari, strumenti, impianti o dispositivi di sicurezza di cui abbia contezza.

Art.18-Utilizzo di hardware e software nel laboratorio di accoglienza turistica

L'accesso alle postazioni pc è consentito soltanto in presenza del Docente. Gli/le studenti/esse non possono rimanere all'interno del laboratorio senza la presenza costante dell'Insegnante.

Gli/le studenti/esse sono responsabili del corretto e appropriato uso delle risorse *hardware* e *software* loro assegnate e opportunamente illustrate dal Docente. All'inizio della lezione devono comunicare tempestivamente al Docente o all'Assistente tecnico di laboratorio ogni eventuale guasto, malfunzionamento, manomissione o danno arrecato all'aula o alle attrezzature in essa contenute.

È fatto assoluto divieto agli utenti - Docenti e studenti/esse - di installare qualsiasi *software* personale, anche se finalizzato alla didattica, senza il previo consenso e le verifiche di funzionalità svolte dall'Assistente Tecnico di laboratorio, il quale - ove riscontri la sussistenza di tutti i requisiti - effettua i necessari interventi.

In nessun caso è consentita l'installazione di *software* privi di licenza d'uso e senza le Autorizzazioni richieste.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Parimenti, è vietato modificare in qualsiasi maniera le configurazioni *hardware* e *software* di *computer*, stampanti, *devices* e altri strumenti informatici presenti in laboratorio, rimuovere programmi, ovvero modificare le impostazioni di sistema, inclusi sfondi, colori, risoluzione, suoni, ecc., ovvero cancellare o alterare documenti, cartelle e dati altrui.

L'introduzione in laboratorio di supporti esterni non in dotazione alla Scuola (dispositivi USB compresi) è vietata. In casi di assoluta e motivata necessità di utilizzo, gli stessi devono essere preventivamente visionati dall'Assistente Tecnico di laboratorio per un controllo Antivirus.

La fruizione dei servizi dell'Internet è consentita soltanto per finalità didattiche. La navigazione in rete deve essere sempre autorizzata dal Docente, che ne verifica in prima persona l'uso corretto. È tassativamente vietato l'accesso a piattaforme di *streaming*, nonché a *chat*, *blog*, forum e forme simili di espressione in Internet esterne alle piattaforme dell'istituto.

Art.19-Utilizzo delle attrezzature informatiche presenti in cucina e in sala

L'utilizzo delle attrezzature informatiche (*board*, *lim*, *computer*, ecc.) ordinariamente o eccezionalmente impiegate per le lezioni nei laboratori di cucina, pasticceria e sala bar è riservato esclusivamente ai Docenti.

Art.20-Termine dell'esercitazione e riconsegna dei laboratori

La lezione deve concludersi nell'assoluto rispetto degli orari previsti, sia al fine di non arrecare disagio alle classi successive, sia per non intralciare l'attività didattica della stessa classe seguente alle ore di laboratorio.

Al termine dell'esercitazione pratica di cucina e sala bar ogni postazione di lavoro (in cucina) e ogni sezione del laboratorio (in sala) deve essere lasciata pulita, ordinata e igienizzata. Gli Studenti/sse, sotto il controllo del Docente e/o dell'Assistente Tecnico di laboratorio, si occuperanno inoltre di detergere e sanificare i macchinari utilizzati, riponendoli negli spazi appropriati. Infine, collocheranno negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie di ritorno dal reparto lavaggio, parimenti demandato - in via ordinaria - agli Studenti/sse stessi.

Al termine dell'esercitazione pratica di accoglienza turistica, la quale abbia contemplato l'utilizzo di un'aula contenente strumenti informatici, gli Studenti/sse devono eseguire la corretta procedura di spegnimento del pc (almeno 5 minuti prima del suono della campanella) e lasciare in ordine le proprie postazioni (*mouse*, tastiera, *monitor*, tavolo, sedia, ecc.). Il Docente vigila sul puntuale adempimento di tali incombenze e ne verifica l'esito.

Art.21-Responsabilità e risarcimento dei danni

Gli/le Studenti/sse sono responsabili di eventuali danni arrecati, per negligenza o dolo, alle strumentazioni, alle attrezzature, al materiale didattico, agli arredi e alle strutture dei laboratori.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"
Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

In tali casi - ferma restando l'applicazione di possibili sanzioni disciplinari, commisurate alla gravità del fatto - gli Studenti/sse responsabili, ovvero la sua famiglia, è tenuto/a al risarcimento del danno.

Nell'ipotesi di comportamento ritenuto non adeguato, con conseguenti danni a cose o attrezzature dell'istituto, ascrivibile a più persone il costo della riparazione o della sostituzione dell'oggetto danneggiato potrà essere addebitato all'intera classe.

CAPO III - Garanzia della sicurezza alimentare

Art. 22 - Norme di prevenzione e autocontrollo

Oltre a quanto stabilito nel presente Regolamento in materia di igiene e sicurezza, il Personale Docente e Tecnico e gli Alunni che svolgono attività pratiche nei laboratori di cucina, pasticceria e sala bar sono tenuti a rispettare le norme che appartengono al sistema di prevenzione e autocontrollo degli alimenti H.A.C.C.P. e le linee guida internazionali sui principi generali di igiene alimentare (Codex Alimentarius).

Art. 23 - Norme specifiche in materia di igiene del lavoro e del laboratorio

In tutte le fasi della lavorazione e nella conservazione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione che li renda inadatti al consumo umano o, comunque, potenzialmente nocivi per la salute (art. 3).

In particolare, i percorsi degli alimenti devono essere orientati in modo unidirezionale, senza tornare indietro nello svolgimento di un'operazione, al fine di evitare incroci e, quindi, contaminazioni possibili, nelle diverse fasi di pulizia, lavorazione, cottura, assemblaggio, servizio (cd criterio di "marcia in avanti").

Superfici, attrezzature, coltelleria e qualsiasi altra utensileria - compresi i taglieri da cucina - non devono essere usate nella lavorazione di cibi di differente natura. Occorre, pertanto, tassativamente evitarne l'impiego promiscuo per alimenti da pulire / lavare, cibi crudi e cibi cotti. Tra un utilizzo e l'altro le stesse devono essere accuratamente pulite.

Inoltre, è necessario che le attrezzature siano: *a)* idonee all'uso a cui sono destinate; *b)* realizzate con materiali che non rilascino sostanze nocive; *c)* resistenti alla corrosione e all'ossidazione; *d)* facilmente smontabili (così da permetterne la pulizia); *e)* mantenute in buono stato e sottoposte regolarmente a manutenzione; *f)* installate in modo da permettere la pulizia negli spazi circostanti.

È richiesto che gli alimenti siano custoditi in maniera ordinata, distinguendo, innanzitutto, i cibi per tipologie. I recipienti di cottura non possono essere impiegati per la conservazione, occorrendo invece idonei contenitori di acciaio, vetro e plastica. In frigorifero gli alimenti crudi devono essere posizionati in basso, gli alimenti cotti in alto.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Lo scongelamento dei cibi deve avvenire in modo sicuro, evitando sbalzi di temperatura, in frigorifero a + 4°C, ovvero nel microonde (utilizzando la funzione specifica), ovvero ancora mediante acqua fredda corrente (all'interno di un sacchetto che eviti il contatto diretto tra l'alimento e l'acqua). Le verdure possono essere scongelate direttamente in cottura o a temperatura ambiente, se necessario. Un alimento che è stato già scongelato non può essere ricongelato, a meno che non venga cotto e poi ricongelato.

CAPO IV – Compiti specifici del Personale Docente e del Personale ATA

Art. 24 – Compiti del Collaboratore Scolastico addetto ai laboratori

Oltre ai compiti descritti nel mansionario del CCNL (Allegato A al CCNL 18/01/2024), con le specificazioni di cui alle norme precedenti – relative al controllo dei locali di spogliatoio, al conferimento dei rifiuti e alla pulizia straordinaria dei pavimenti (artt. 6, 11, 16) – il Collaboratore Scolastico addetto ai laboratori coadiuva Docenti e Assistenti Tecnici nel garantire l'applicazione del presente Regolamento, assicurando la sorveglianza degli/delle studenti/esse e dei locali scolastici, con particolare attenzione alla custodia dei varchi di accesso all'area laboratoriale durante le esercitazioni (art. 2).

Il Collaboratore Scolastico è responsabile della pulizia delle aree dei laboratori. Con riguardo specifico agli spogliatoi, alle aule di laboratorio e al magazzino, al termine della lezione il Collaboratore Scolastico provvede alla pulizia ordinaria e/o alla disinfezione di pavimenti, arredi, ripiani, tavoli, banchi e sedie, mentre periodicamente si occupa della pulizia di piastrelle, infissi, vetri e porte.

Il Collaboratore Scolastico assicura, altresì, la costante pulizia dei servizi igienici dell'intera area laboratoriale, dei mobili e delle suppellettili ivi presenti, nonché l'ordine e il decoro delle pertinenze esterne.

La presente disposizione – unitamente alle norme di cui agli artt. 2, 6, 11 e 16 – deve essere rigorosamente osservata anche dal Personale impegnato nell'area laboratoriale in sostituzione di Colleghi assenti.

Art. 25 – Compiti dell'Assistente Tecnico di laboratorio

Giusta quanto previsto dal mansionario (Allegato A al CCNL 18/01/2024), l'Assistente Tecnico di laboratorio supporta il Docente durante l'attività didattica (artt. 7, 8, 10, 11, 12, 14, 17, 18, 20), provvedendo anche – con riguardo alle esercitazioni di cucina, pasticceria e sala bar – alla fornitura delle materie prime necessarie (art. 26).

Quale responsabile della conduzione tecnica dei laboratori, l'Assistente Tecnico, al termine delle attività pratiche, si occupa del riordino e del controllo delle macchine, delle apparecchiature e delle attrezzature, sia statiche che meccaniche, garantendone l'efficienza e la funzionalità anche attraverso idonee procedure di manutenzione.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.

Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)

C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339

riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Art.26 - Gestione del Magazzino

Gli Assistenti Tecnici di cucina e sala - coadiuvando gli Uffici amministrativi - si occupano della tenuta dei registri di magazzino (carico / scarico della merce) e curano le fasi di approvvigionamento / ordini, controllo dei prodotti acquistati (quantità, qualità e scadenze), stoccaggio e distribuzione dei beni alimentari (art. 25).

I Docenti Responsabili dei laboratori collaborano con gli Assistenti Tecnici e con gli Uffici amministrativi al fine di garantire, con particolare riguardo alla raccolta e al controllo delle schede di programmazione predisposte dai Docenti di cucina, pasticceria e sala bar - e dei conseguenti ordinativi di spesa - una gestione appropriata e sostenibile delle risorse scolastiche (art. 10).

L'accesso ai locali del magazzino è strettamente riservato al Personale Tecnico e al Personale Amministrativo, fatto salvo quanto previsto dall'art. 24 per le attività di pulizia.

Art.27 - Compiti del Docente

I Docenti di cucina, pasticceria, sala bar e accoglienza turistica hanno il compito - attraverso l'insegnamento teorico e l'attività pratica - di sostenere lo sviluppo umano, culturale e professionale degli Alunni loro assegnati, concretizzando gli obiettivi previsti dal PTOF (art. 40 CCNL. 18/01/2024).

Durante la prassi laboratoriale istruiscono gli/le studenti/esse sul corretto utilizzo delle attrezzature, delle macchine, delle tecniche e dei procedimenti di lavorazione degli alimenti, sul servizio (artt. 3, 11, 12), ecc. (cucina, pasticceria, sala bar), ovvero sulle tecniche di promozione turistica, la comunicazione con i clienti, la gestione del *front office* (artt. 3, 18), ecc. (accoglienza turistica).

I Docenti sono responsabili della vigilanza degli/delle studenti/esse durante l'intera attività didattica (artt. 6, 7, 12, 18, 20). Promuovono la conoscenza dei rischi e delle norme di prevenzione, sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro (ai quali i laboratori sono assimilati) attraverso puntuali informazioni e favoriscono nella classi lo sviluppo di comportamenti di autotutela della salute (art. 17, 23, 28, 29).

L'attività di insegnamento deve essere costantemente rivolta all'etica, alla sostenibilità e al rispetto ambientale (artt. 10, 11).

CAPO V - Procedure di emergenza

Art. 28 - Norme di primo soccorso

Il Personale Scolastico in servizio nelle aree dei laboratori è tenuto a conoscere la collocazione esatta della cassetta contenente il *kit* di pronto soccorso e ad intervenire tempestivamente in caso di emergenza.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Laddove si verifichi un incidente, un infortunio o un malore, anche lieve, è obbligatorio avvisare con immediatezza il Docente, il quale valuterà lo stato generale dell'infortunato e il presumibile danno subito, con particolare attenzione a stato di coscienza, battito cardiaco, respirazione e presenza di lesioni visibili, avviando prontamente le procedure per garantire assistenza agli/alle studenti/esse, compreso il trasporto in Pronto Soccorso mediante ambulanza, ove necessario.

Occorre, quindi, accertare ed eliminare immediatamente, quando possibile, le cause dell'infortunio - evitando in ogni caso di mettere a repentaglio la propria incolumità - e porre, con le dovute precauzioni, l'infortunato nella posizione più idonea, evitando, se non strettamente necessario, di spostarlo dal luogo dell'incidente.

Se si sospettano fratture, lesioni della colonna vertebrale o trauma cranico, è necessario evitare di muovere l'infortunato. In presenza di emorragie la ferita deve essere compressa con bende o fazzoletti.

Allo stesso tempo la Scuola - attraverso la Segreteria - avvisa la famiglia degli/delle studenti/esse al fine di garantire la migliore assistenza nell'immediato, anche consentendo ai genitori ogni opportuna valutazione e decisione.

La famiglia degli/delle studenti/esse è tenuta a formalizzare eventuali istanze volte ad ottenere la copertura dell'assicurazione obbligatoria INAIL e, ove sottoscritta, dell'assicurazione integrativa scolastica, producendo altresì - nei tempi richiesti - le documentazioni necessarie (certificato del Pronto Soccorso o di altra struttura medica, eventuali ulteriori documentazioni mediche e di spesa, ecc.).

Verificandosi i fatti di cui al comma 2 del presente articolo, infine, il Docente responsabile della classe redige una accurata relazione sull'accaduto, indirizzandola al Dirigente Scolastico.

Art.29-Piano di emergenza

È compito del Personale Docente fornire ai/alle propri/e studenti/esse tutte le informazioni relative al Piano di emergenza adottato dall'Istituto (comprese quelle riguardanti la dislocazione dei dispositivi di protezione attiva, come estintori e idranti, e la compartimentazione dell'edificio) e ai comportamenti da seguire nelle diverse situazioni di emergenza, inclusa la verifica delle vie di fuga previste per i locali abitualmente utilizzati e dei punti di raccolta assegnati.

Tutto il Personale Scolastico - debitamente formato e informato sui contenuti del piano di emergenza - è responsabile, per quanto di competenza, della corretta attuazione delle procedure e ha l'obbligo di partecipare alle relative esercitazioni.

In caso di allarme mantenere la calma e seguire immediatamente le istruzioni del Docente e del Personale addetto all'emergenza.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "SANDRO PERTINI"

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di 1° grado, Liceo Scientifico "Mario Tagliacozzo" e I.P.S.S.E.O.A.
Viale XIII Giugno, 42 - 02046 Magliano Sabina (RI)
C.M. RIIC82400T - C.F. 80005810579 - Tel. 0744/91339
riic82400t@istruzione.it - riic82400t@pec.istruzione.it - www.pertinimagliano.edu.it

Ove sia necessario evacuare l'edificio occorre interrompere immediatamente qualsiasi attività, spegnere attrezzature e fornelli e dirigersi verso la via di fuga più vicina in modo ordinato, senza correre e senza spingere, ivi rimanendo insieme al proprio gruppo classe.

Durante le operazioni di evacuazione è tassativamente vietato: *a)* adottare comportamenti difformi da quelli indicati nel Piano; *b)* sostare nei punti di transito; *c)* rientrare nella Scuola o attardarsi a raccogliere oggetti; *d)* utilizzare ascensori o montacarichi; *e)* mettersi alla ricerca di altre persone; *f)* intralciare l'operato degli Addetti alle emergenze interni ed esterni.

CAPO VI - Disposizioni finali

Art.30 - Norme di rinvio

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente Regolamento, si applicano il Regolamento di Istituto, le direttive e le circolari specifiche del Dirigente Scolastico, i codici di comportamento, la legislazione e la contrattazione collettiva vigenti in materia, le regole - comprese quelle di etica professionale - operanti nel settore alberghiero e della ristorazione.

Art.31 - Entrata in vigore

Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sull'albo e al sito web (Sezione Amministrazione Trasparente) dell'Istituzione Scolastica.

Esso abroga e sostituisce il "Regolamento interno dei Laboratori di cucina, sala bar e ricevimento" approvato con Delibera del Commissario Straordinario n. 12 del 20/11/2015.