



N. 475
SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITA'
CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008

REGOLAMENTO LABORATORIO DI SALA-BAR E CUCINA



I.P.S. "G. RAVIZZA"
RLSBC
DT-008 Rev.2
Pag. 1 di 2

Vista la normativa vigente relativa agli Istituti Scolastici e in particolare agli Istituti Alberghieri, si dispone quanto segue:

- Non è consentito il passaggio e la sosta nei laboratori di sala-bar e cucina durante le esercitazioni
- Non è consentito ai non addetti l'uso di strumenti, arredi, attrezzature, utensili
- Non è consentito consumare bevande e vivande nei laboratori, tranne per coloro che sono impegnati nelle esercitazioni
- E' compito dei docenti e degli assistenti tecnici controllare e vigilare gli allievi impegnati nelle esercitazioni (compresi i locali spogliatoi)
- Nei laboratori di sala-bar e cucina gli assistenti tecnici e i docenti sono tenuti all'uso dell'abbigliamento idoneo previsto dal manuale Haccp
- Tutti sono tenuti a curare, gestire, conservare e rispettare il "laboratorio" e a segnalare tempestivamente al responsabile dei laboratori eventuali guasti e mancanze di attrezzature e utensili
- Gli allievi devono attenersi al decalogo di comportamento dei laboratori di Sala-bar e Cucina

Quanto sopra non prescinde dall'osservanza della normativa vigente ed in particolare del Manuale Haccp e delle norme del T.U. 81/2008.

Il Dirigente Scolastico

.....



N. 475
SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITA'
CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001:2008

REGOLAMENTO LABORATORIO DI SALA-BAR E CUCINA



I.P.S. "G. RAVIZZA"
RLSBC
DT-008 Rev.2
Pag. 2 di 2

DECALOGO DI COMPORTAMENTO NEI LABORATORI DI SALA-BAR E CUCINA

1. SEGUIRE CON ATTENZIONE TUTTE LE INDICAZIONI DEL DOCENTE E DELL'ASSISTENTE TECNICO
2. COMUNICARE SEMPRE EVENTUALI INDISPOSIZIONI: dissenteria
 mal di gola
 vomito
3. MANTENERE LA DIVISA IN ORDINE E PULITA PER TUTTA LA DURATA DELLA LEZIONE; TENERE I CAPELLI CORTI E IN ORDINE
4. TENERE UNGHIE CORTE E PULITE; NON INDOSSARE: anelli
 bracciali
 orecchini
 piercing
 orologi
5. COPRIRE E PROTEGGERE EVENTUALI ESCORIAZIONI E TAGLI; EVITARE DI TOCCARE ORECCHIE, NASO E BOCCA.
6. LAVARSI LE MANI: dopo aver manipolato cibi crudi
 dopo aver usato il WC
 dopo aver soffiato il naso
 dopo aver toccato rifiuti
7. UTILIZZARE QUALSIASI ATTREZZATURA SEMPRE SOTTO IL CONTROLLO DEL DOCENTE O DELL'ASSISTENTE TECNICO E COMUNQUE MAI IN MODO IMPROPRIO
8. NON ASSAGGIARE MAI CON LE DITA
9. PRENDERE SEMPRE GLI UTENSILI, LE STOVIGLIE E I COLTELLI DAL MANICO
10. EVITARE DI FARE GIOCHI INUTILI E PERICOLOSI COME: giocare con i torcioni
 giocare con l'acqua
 giocare con i coltelli
 giocare con le mani

Tutti gli utenti dei Laboratori, anche quelli esterni, devono conoscere le norme principali del T.U. 81/2008 e applicare il Manuale HACCP in uso nei nostri Laboratori

Il Dirigente Scolastico

.....