



**Ai Genitori  
Agli Alunni**

A tutto il Personale dei Laboratori/cucina e sala bar

**Prof Fusco, Prof Ruscelli**

**Prof M., Bertoglio,**

**Prof Zoppi, Prof. Ruggeri**

Al Referente HACCP

**Prof Ruscelli**

Ai Docenti

**Al Personale ATA**

**Agli Assistenti Tecnici Lab.Eno**

Al DSGA Dott.ssa Gioia Minuti

Al Sito Web dell'Istituto

Oggetto: Raccomandazioni/Manuale HACCP – **SEGNALAZIONE ALLERGIE**

ATTENZIONE

Si chiede gentilmente ai genitori di provvedere a consegnare in segreteria didattica entro **VENERDI' 26 SETTEMBRE 2025 la documentazione medico/sanitaria attestante le allergie** del proprio figlio con le dovute precauzioni del caso e/o **a rinnovare le richieste eventualmente presentate degli anni precedenti.**

Tali informazione sono necessarie ed importante non solo per quegli alunni che inizieranno da mercoledì 1 ottobre 2025 i LABORATORI DI SALA E CUCINA, ma anche per **gli studenti di tutti gli indirizzi** che condividono momenti comuni di pausa pranzo e/o intervalli. Si ringrazia per l'aiuto e la collaborazione.

.....

Si ricorda a tutto il personale impegnato a svolgere attività operativa **nei laboratori di cucina e sala bar** che le **indicazioni inserite nel Manuale di autocontrollo H.A.C.C.P devono essere scrupolosamente rispettate.**

Si precisa che **alcune indicazioni operative sono già inserite nel P.T.O.F. – Regolamento d'Istituto – Adozione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:**

*“L' Istituto, ponendosi l'obiettivo di migliorare la tutela igienico sanitaria delle preparazioni di cibi all'interno dei laboratori durante le esercitazioni pratiche, ha adottato il sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. delle aziende, secondo il Reg.CE 852/2004, che prevede l'assunzione di comportamenti idonei ed il rispetto di regole alle quali tutti gli operatori si devono attenere.*

*L'applicazione del Manuale permette di tutelare tutti coloro che consumano le preparazioni in sede a partire dagli allievi, da tutto il personale della scuola e da eventuali ospiti.*

*Il Manuale viene inoltre applicato in tutte le situazioni specifiche di somministrazione degli alimenti in occasione di particolari eventi che avvengono all'esterno dell'Istituto.*

*L'applicazione del Sistema H.A.C.C.P. vuole garantire i più elevati standard di sicurezza igienico sanitaria per quanto riguarda le esercitazioni pratiche di cucina e sala bar e richiede una scrupolosa attenzione da parte di tutti gli operatori.*

**Gli studenti possono accedere ai laboratori per svolgere le attività esclusivamente alla presenza dell'insegnante ed indossando la divisa completa prevista dal tipo di esercitazione.**

*Le indicazioni relative alla divisa sono state consegnate alle famiglie all'atto dell'iscrizione.*

***Per motivi igienici è fatto obbligo agli allievi di indossare una maglietta bianca sotto la divisa.***

***L'alunno che per qualunque motivo si presenta in laboratorio sprovvisto della divisa o con divisa incompleta NON può partecipare attivamente all'esercitazione, presentando la richiesta di giustificazione, direttamente all'insegnante di laboratorio di cucina o sala bar.***

*Onde garantire che vengano rispettate le norme di igiene e sicurezza nella preparazione del servizio di vivande, si richiede agli allievi, che partecipano all'esercitazione, **autocontrollo motorio e verbale ed attenzione** nell'evitare situazioni di pericolo derivanti dall'utilizzo di attrezzature fisse e mobili.*

*Le nozioni di base relative agli aspetti igienici e della sicurezza vengono impartite dai docenti di laboratorio agli studenti nelle unità didattiche che precedono l'ingresso nei laboratori per le classi prime, riprese durante l'anno scolastico e nelle successive annualità. Si raccomanda di lasciare traccia delle argomentazioni sul registro elettronico.*

*Gli allievi dovranno contribuire a mantenere il decoro dei laboratori e dei locali accessori come office e spogliatoi.*

*In caso di infortuni devono essere attivati i relativi interventi, informata la famiglia, ed attivati gli adempimenti di Legge.*

*Nei laboratori deve essere sistemato il materiale farmaceutico idoneo al primo soccorso.*

*Per motivi igienico sanitari e di sicurezza è considerato **non idoneo** al corretto svolgimento dell'attività di laboratorio indossare orecchini, collane, piercing, braccialetti, anelli e tutto ciò che di metallo spingerà dal viso.*

*IL MAUALE H.A.C.C.P adottato è conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 – art. 18 e 19 ed al Regolamento (CE) n. 852/2004 – art. 5”*

#### **Raccomandazioni:**

- Vigilare in modo continuo sulla corretta pulizia dei laboratori da parte di tutto il personale intervenendo per superare le eventuali anomalie
- In base alla richiesta del Certificatore, al fine di garantire la possibilità di una indagine su prodotti eventualmente contestati, **verrà eseguito il campionamento dei cibi elaborati**. I docenti si faranno carico della raccolta degli alimenti in piccoli sacchetti provenienti dalle diverse preparazioni (circa 100g di prodotto) inserendoli nell'apposito contenitore per la conservazione, mediante surgelazione, **per almeno 72 ore**.  
Questa procedura richiede particolare attenzione da parte dei docenti di laboratorio e dell'assistente tecnico

#### **ATTENZIONE**

**Il Referente HACCP Prof Ruscelli Massimiliano monitorerà la corretta procedura di campionamento e conservazione**

- Per i Docenti di sostegno o gli eventuali ospiti che accedono ai laboratori è fatto obbligo di indossare la divisa, in alternativa camice, copricapo e copri scarpe
- Eseguire correttamente lo smaltimento dei rifiuti vigilando particolarmente nella fase di separazione
- **Compilare la scheda giornaliera per la rilevazione della temperatura di tutti i frigoriferi nei giorni di Laboratori operativi:** per il magazzino a cura degli assistenti tecnici, per i laboratori da parte dei docenti del primo turno di esercitazione

#### **ATTENZIONE**

**Il Referente HACCP Prof Ruscelli Massimiliano monitorerà la corretta procedura di compilazione**

- **Evitare l'ingresso nei laboratori di alimenti preparati all'esterno ad eccezione dei prodotti per diete particolari (prodotti per celiaci o altre intolleranze alimentari)**
- **Evitare l'ingresso ai laboratori di allievi e docenti non autorizzati**
- Garantire il controllo degli spogliatoi durante l'ingresso, il cambio turno ed al termine delle lezioni con la collaborazione del personale ausiliario.

**Si ringrazia per la collaborazione al miglioramento continuo del servizio.**

**Il Dirigente Scolastico  
Prof. Nicoletta Ferrari**  
*Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art.3, comma2 del D.Lgs. n. 39/93*