

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	    <p>UNIONE EUROPEA PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE - FESR)</p>
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

REGOLAMENTO E NORME DI COMPORTAMENTO LABORATORIO DI CUCINA

Il laboratorio in allestimento per la disabilità si prefigge lo scopo di far acquisire ai ragazzi con Handicap conoscenze su fenomeni chimici e fisici per lo sviluppo di abilità tese all'autonomia gestionale in cucina. Lo stesso è un luogo per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche che va considerato, pertanto, a tutti gli effetti aula di lezione. Di qui la necessità che vi sia il rispetto per l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili, in adempimento alle norme di sicurezza del lavoro e in osservanza della normativa igienico sanitaria.

Regolamento Esercitazioni Pratiche

Per una migliore organizzazione interna ed un uso corretto delle attrezzature in dotazione al laboratorio tutti sono tenuti a rispettare il seguente regolamento.

L'accesso al laboratorio è subordinato all'accettazione incondizionata del presente regolamento. La non conoscenza dello stesso non esime alcuno delle proprie responsabilità.

È assolutamente vietato l'accesso al laboratorio ad alunni, docenti e personale A.T.A. non impegnati nelle esercitazioni.

Si ricorda che il laboratorio è aula didattica a tutti gli effetti, se ne raccomanda un corretto utilizzo, il rispetto delle norme di sicurezza e igiene nonché il riordino, per quanto di competenza, al termine di ogni lezione al fine di garantire il regolare svolgimento delle stesse.

Norme generali

Non è concesso l'utilizzazione del laboratorio da parte di persone estranee alla Scuola, nonché da parte di Studenti di docenti e di personale ATA, che non siano impegnati nelle attività didattiche, a meno che essi, interni od esterni all'Istituto, non vengano preventivamente autorizzati dal Dirigente scolastico.

Non è consentito agli allievi e al personale Docente ed ATA, non impegnati nelle attività didattiche della classe, di accedere ai laboratori durante lo svolgimento delle esercitazioni, a meno che la loro presenza ed attività non siano finalizzate ad una effettiva collaborazione con il Docente e la classe che svolgono la normale attività didattica.

Durante le esercitazioni pratiche a tutti è fatto assoluto divieto di portare anelli, orologi da polso, braccialetti, orecchini, piercing, catenine e ed altri oggetti simili.

È doverosamente sconsigliato l'uso di trucchi o di smalti.

Durante le esercitazioni pratiche i docenti ed assistenti presenti in laboratorio devono coordinarsi affinché non attivino mai contestualmente più di 4(quattro) piastre ad induzione magnetica.

Evitare che il forno elettrico sia acceso durante l'utilizzazioni delle piastre ad induzione.

Tutto il personale che opera nel laboratorio e gli allievi che lo utilizzano sono responsabili dei macchinari, delle attrezzature in dotazione e del materiale che viene utilizzato e rispondono della pulizia e del riordino degli stessi.

È fatto assoluto divieto agli allievi di manipolare o mettere in funzione un qualsiasi macchinario senza l'autorizzazione del Docente o l'intervento dell'assistente tecnico.

Pag. 1 a 8

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	    <p>UNIONE EUROPEA PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE FESR)</p>
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Ogni Docente avrà cura di prevedere durante le lezioni pratiche o al termine delle stesse i necessari interventi di pulizia del laboratorio, per evidenti motivi d'igiene ove sarà possibile.

Tutto il personale impegnato nelle esercitazioni di laboratorio, durante le attività, dovrà assicurare la sua presenza continua nella sede di servizio e rispettare l'orario d'inizio e di fine dell'esercitazione.

Il laboratorio deve essere lasciato in perfetto ordine al termine delle esercitazioni, nel pieno rispetto delle norme igieniche e di sicurezza previste.

Il collaboratore scolastico assegnato al laboratorio è responsabile della pulizia ordinaria del locale e di quella periodica riguardante piastrelle, vetri, porte, ecc., nonché del reperimento del materiale di pulizia necessario.

La presenza nel laboratorio di collaboratori scolastici per la pulizia del locale e delle attrezzature non solleva da questo compito la classe impegnata nell'esercitazione: l'ordine e la piccola pulizia sono da considerarsi momenti didattici e rientrano nelle lezioni pratiche, là dove il modulo di lezione lo chiede.

Non è consentito l'uso del telefono cellulare durante le ore di esercitazione pratiche di laboratorio.

Tutte le volte che sarà necessario il presente regolamento potrà essere rivisto, ampliato e migliorato. Per quanto in esso non contemplato, si fa ricorso al regolamento generale dell'Istituto o alle specifiche direttive del Dirigente scolastico.

Norme generali di igiene

Il personale di servizio ed i docenti che svolgono attività di lavoro nel laboratorio devono rispettare le norme igieniche dettate dal manuale di autocontrollo dell'HACCP.

Dal punto igienico, è fondamentale una adeguata prevenzione, mantenendo sempre la pulizia e l'ordine di persone, cose ed eventuali alimenti. Il lavaggio delle mani è fattore di prevenzione basilare e deve diventare un riflesso automatico, immediato per gli operatori.

Sempre per ragioni igieniche e di professionalità, è vietato durante le esercitazioni portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine. Inoltre:

controllare che il taglio e la pulizia delle unghie siano accurati; le unghie devono essere senza smalto;

non portare piercing e orecchini;

non portare anelli, bracciali od orologi;

durante il lavoro non usare oggetti di cosmesi;

rispettare il divieto di fumare;

Funzionamento del laboratorio

Al personale non in servizio è vietato accedere al laboratorio se non autorizzati dal Dirigente.

L'accesso degli studenti avverrà ordinatamente sempre con l'accompagnamento del docente in servizio.

L'utilizzo delle macchine e delle attrezzature è consentito solo in presenza del docente o dell'assistente tecnico seguendo le indicazioni del responsabile di laboratorio.

Quanto preparato durante le esercitazioni è solo oggetto di esperienza e di studio ed è parte integrante della lezione.

E' espressamente vietato consumare i pasti preparati.

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	    <p>UNIONE EUROPEA FONDI STRUTTURALI EUROPEI PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE - FESF) MIUR</p>
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Comportamento nel laboratorio

Durante le esercitazioni pratiche verrà osservata la massima disciplina e il massimo ordine.

Gli studenti dovranno osservare la massima e scrupolosa pulizia della persona.

Gli studenti non possono allontanarsi se non per giustificati motivi e comunque sempre con il permesso del docente.

Il muoversi in modo inadatto e volgare, la postura sguaiata o rilassata sono da evitare, come pure l'utilizzo di un linguaggio improprio.

Al termine di ogni esercitazione il laboratorio deve essere pulito, il materiale in ordine e le attrezzature sistemate al loro posto.

Gli insegnanti di sostegno e gli assistenti entrano in laboratorio indossando un camice bianco.

Nessun alunno può utilizzare in modo autonomo macchinari pericolosi. In ogni caso è previsto per legge la costante e continua assistenza agli alunni da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno del laboratorio nelle ore di lezione.

I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione 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. Inoltre si occuperanno di sistemare negli appositi ripiani e scaffali le stoviglie utilizzate di ritorno dal reparto lavaggio.

È vietato danneggiare in qualunque modo l'attrezzatura utilizzata ed è richiesta particolare attenzione e cura durante l'uso dei macchinari e delle stoviglie.

Rischi presenti nel laboratorio

Per prevenire gli incidenti è necessario conoscere i rischi per la sicurezza presenti in cucina.

Di seguito sono elencati i principali fattori di rischio nelle cucine:

urti, caduta e scivolamento: rischi collegati direttamente all'ambiente di lavoro, presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte, utilizzo improprio di scale portatili;

rischio da taglio: utilizzo scorretto di coltelli, strumenti per spellare e per grattare;

rischio da ustione: utilizzo scorretto di piastre, forni elettrici e/o a microonde, macchine;

rischio microclimatico: accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere);

rischio movimentazione manuale dei carichi: movimenti inadatti in fase di carico/scarico e stoccaggio merci;

rischio elettrico: le cucine sono ambienti a rischio elettrico per la presenza costante di umidità e vapori;

rischio incendio: nelle cucine, dove si fa uso di olio bollente e sostanze infiammabili, sussiste un elevato rischio di incendio;

rischio chimico: uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature.

Informazioni specifiche e procedure

1. Corretto comportamento e corretto utilizzo delle attrezzature in cucina

1.1 Urti, caduta e scivolamento

Garantire ordine negli ambienti di lavoro.

Evitare la presenza di cavi di alimentazione lungo i passaggi.

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	    <p>UNIONE EUROPEA PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE FESF)</p>
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Garantire un'adeguata illuminazione.

Una regola generale da osservare in cucina è quella di muoversi con cautela e senza correre.

Tracce di umidità o ristagno di liquidi sui pavimenti possono essere causa di pericolose cadute: per questo, il pavimento, oltre a essere antiscivolo, deve essere sempre tenuto pulito e asciutto. Qualora si rovescino sostanze grasse sul pavimento, la pulizia deve essere immediata.

Utilizzare calzature con suola antiscivolo e scale stabili per raggiungere oggetti sopraelevati o per pulire lampade e cappe.

Nell'utilizzo delle scale portatili a mano, non usare mai la scala:

- o se la parte inferiore e/o quella superiore è appoggiata a parti cedevoli o fragili
- o contemporaneamente ad altre persone
- o con le mani occupate

o lasciando oggetti sul piano della scala

o sporgendosi lateralmente con il corpo durante il lavoro quando ci si è sopra

o sostandoci quando la stessa viene spostata

Nell'utilizzo delle scale portatili a mano:

o farsi aiutare da altra persona per il passaggio di attrezzi e materiali

o controllare che la scala sia completamente aperta e protetta dal dispositivo antiapertura (catenella)

1.2 Tagli

I coltelli devono essere ben affilati e mantenuti in buone condizioni di funzionamento.

Quando si trasportano coltelli, questi devono essere tenuti con la punta rivolta verso il basso.

I coltelli, una volta usati, devono essere subito lavati (e non lasciati nel lavello) e riposti negli appositi cassettei con tutte le lame rivolte nella stessa direzione.

Nel caso in cui un coltello stia cadendo a terra, è bene lasciarlo cadere senza cercare di recuperarlo.

Devono essere usati guanti in maglia di acciaio durante il taglio manuale della carne od operazioni di taglio massivo e la pulizia di attrezzi taglienti (coltelli e affettatrici o macchine con parti taglienti), grembiuli impermeabili (inox o alluminio).

Durante le operazioni di taglio, il coltello deve essere afferrato saldamente per il manico.

Usare sempre un tagliere come piano di appoggio durante il taglio; utilizzare taglieri antiscivolo o porre uno strofinaccio tra il tavolo di lavoro e il tagliere allo scopo di mantenere fermo quest'ultimo.

Per aprire scatole o altri recipienti non ricorrere ai coltelli ma all'apposito apriscatole.

Tutte le macchine il cui avviamento improvviso può causare danni ai lavoratori devono essere munite di relè di minima tensione (atto ad evitare un inaspettato avviamento delle macchine dopo un'interruzione di energia elettrica) e dei pulsanti di arresto e avviamento posti sul bordo macchina.

Le affettatrici devono avere inoltre le seguenti cautele: dispositivi di interblocco sulle protezioni dell'affilatoio, sul carter paralama, mentre è necessaria l'elsa di protezione sull'impugnatura del carrello porta merce.

Le protezioni antinfortunistiche previste sulle attrezzature non devono mai essere disattivate, per non rischiare contatti con le parti di esse in movimento.

In caso di rottura di vetri, questi non devono essere raccolti con le mani e devono essere gettati separatamente dagli altri rifiuti.

1.3 Ustione

1.3.1 Ustioni e scottature leggere

Pag. 4 a 8

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	 <p>UNIONE EUROPEA</p> <p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>  <p>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE - FESR)</p>  <p>MUR</p>
<p>ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO</p>	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Far scorrere acqua fredda sull'ustione per attenuare il dolore.

Lavarsi le mani con cura prima di toccare l'ustione.

Se non si sono formate vesciche, ungere con olio di vaselina o stendere la pomata per le ustioni che si trova nella cassetta di pronto soccorso e coprire con una medicazione formata da diversi fogli di garza sterile posti l'uno sull'altro.

Se invece si sono formate vesciche, coprirle con garza sterile per evitare il contatto con l'aria e le infezioni sempre possibili. Non applicare né pomate né oli. Non asportare la pelle in prossimità delle vesciche. Attenzione: le ustioni, anche se superficiali, possono essere pericolose se sono molto estese. In tal caso chiamare un medico.

1.3.2 Ustioni e scottature gravi

Se i vestiti hanno preso fuoco soffocare le fiamme con indumenti, coperte o tappeti.

Tenere il paziente sdraiato per diminuire lo shock.

Tagliare via i vestiti dalla zona ustionata. Se vi aderiscono non strappateli: tagliare il tessuto intorno all'ustione.

Chiamare un medico o un'ambulanza.

Non applicare sulle ustioni pomate, oli o disinfettanti di alcun genere.

Se si prevede un ritardo importante nei soccorsi, lavarsi le mani accuratamente per evitare infezioni.

Se l'ustione è grave ma poco estesa, coprire con garze sterili asciutte (non usate mai il cotone idrofilo o il talco) che, impedendo il contatto con l'aria, ridurranno il dolore e la possibilità d'infezioni.

Se non si ha a disposizione materiale sterile per la medicazione, usare la pellicola trasparente per alimenti che si trova in ogni cucina.

Attuare le prime cure per lo shock se l'ustione è estesa ad una vasta parte del corpo. Se l'infortunato è in se, sciogliere mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio e un cucchiaino di sale in un litro d'acqua. Far bere al paziente mezzo bicchiere di questa soluzione ogni 10 minuti circa, per reintegrare i liquidi corporei perduti attraverso la pelle ustionata. Se il paziente vomita non insistere a farlo bere.

Non toccare la superficie della piastra ad induzione sulla quale si trova un recipiente di cottura. Dopo aver tolto il recipiente la temperatura della superficie può essere molto alta.

Prima di spostare liquidi bollenti o pentole calde occorre avvisare i compagni di lavoro.

Usare un vassoio o un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti o per trasportare utensili caldi.

Per infornare e sfornare i prodotti è bene usare i guanti da forno e la giusta cautela.

Stoviglie e pentole calde devono essere maneggiate con guanti protettivi anticalore o strofinacci asciutti.

I coperchi delle pentole in ebollizione devono essere alzati in direzione opposta al proprio corpo.

La fiamma dei fuochi sarà regolata in modo da non raggiungere i manici o le impugnature delle pentole.

È necessario evitare di versare liquidi nelle sostanze grasse bollenti e di riempire eccessivamente le pentole con liquidi caldi (non riempire oltre i 2/3 della loro capacità totale).

Non si devono collocare su ripiani alti recipienti o pentole contenenti liquidi scottanti (il rischio è quello che si rovescino addosso a chi andrà a recuperarli).

È utile lasciare uno strofinaccio sopra i manici delle pentole o delle teglie da forno calde per segnalare che scottano.

1.4 Rischio microclimatico

Installare idonee cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitura.

Adottare sistemi per una corretta ventilazione, evitando di creare fastidiose correnti d'aria.

1.5 Movimentazione manuale

Effettuazione della movimentazione dei carichi con idonee attrezzature meccaniche di sollevamento o trasporto.

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	 <p>UNIONE EUROPEA</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>2014-2020</p>	 <p>MIUR</p>
<p>ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO</p>				
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p>		<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p>		
<p>- AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO</p>		<p>- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO: - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE</p>		

Acquisizione di confezioni di peso o pezzature limitate (evitare pesi superiori a 20-25 kg). Ridurre allo stretto indispensabile l'uso dei grandi pentoloni mobili (chiedere l'aiuto di un'altra persona per sollevare i pentoloni). Non riempire i sacchi per la spazzatura in maniera eccessiva. Evitare di trasportare troppi piatti per volta. Adottare posizioni del corpo adeguate quando si solleva un peso. Informazione e formazione degli addetti sui rischi presenti.

1.6 Rischio elettrico

Non usare nessun dispositivo che sia sprovvisto di messa a terra o il cui isolamento non sia in perfetto stato. Occorre prestare particolare attenzione ogni volta che si fa uso di apparecchi elettrici in prossimità di liquidi conduttori (acqua) o facilmente infiammabili (alcool). Non toccare apparecchiature elettriche e prese con mani e/o piedi bagnati e non manipolare liquidi in vicinanza ad apparecchi elettrici. Dovendo usare apparecchi collegati alla rete elettrica, controllare sempre che essi siano spenti quando si inserisce la spina nella presa elettrica. Collegare un solo apparecchio a ogni presa: non devono assolutamente essere impiegate prese multiple né connessioni volanti. L'apparecchio deve essere acceso solo dopo aver controllato che il cavo di alimentazione sia disposto in modo da non intralciare il lavoro e da non interferire col movimento delle persone. Non manomettere gli apparecchi e/o gli impianti. In caso di incendio togliere subito la tensione. Non usare acqua per lo spegnimento di incendi di natura elettrica, per evitare folgorazioni, bensì estintori. Non estrarre mai le spine tirandole dal cavo elettrico. Riferire immediatamente al docente ogni mal funzionamento di apparati elettrici o l'esistenza di fili elettrici consunti e di spine o prese. In caso di mal funzionamento di un apparato elettrico è indispensabile interrompere il collegamento con la rete.

1.7 Rischio incendio

Mantenere attrezzature elettriche in buono stato e sottoporle a controlli regolari. Apporre termostati alle friggitorici, per evitare che si surriscaldino. Pulire i coperchi unti, estrarre cappucci e filtri. Non lasciare stracci o altri materiali combustibili vicino alle fonti di calore. Mantenere, piastre, forni, fornelli, friggitorici, cappe di aspirazione, ecc. pulite (l'olio e il grasso sono ottimi combustibili). Non estinguere mai le fiamme di olio o grasso con acqua. Soffocare le fiamme collocando sul recipiente di cottura un coperchio o un piatto adatto. Staccare la spina. Durante l'attivazione delle piastre ad induzione assicurarsi di non coprire le aperture della ventola sul lato inferiore e mantenere libera una distanza di almeno 10 cm intorno all'apparecchio e di almeno 60 cm in alto. Non utilizzare le piastre ad induzione su superfici di stoffe (es. tovaglia).
A fine giornata:
o controllare che tutte le attrezzature elettriche siano spente;
o disattivare l'interruttore elettrico della cucina (salvo frigorifero, ecc.);
o se possibile aerare il locale.

1.8 Rischio chimico

Sostituire i prodotti pericolosi e dotare il lavoratore di guanti, mascherina, occhiali protettivi.

Pag. 6 a 8

 TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese	 UNIONE EUROPEA	FONDI STRUTTURALI EUROPEI PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE - FESR)	 pon 2014-2020	 MIUR
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO				
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI: - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO		ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO: - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO: - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE		

Per quanto riguarda gli agenti chimici (e di conseguenza il rischio chimico), si fa riferimento alla scheda informativa del laboratorio di chimica.

2. Smaltimento

La scuola è responsabile che rifiuti, scarti, resti di alimenti, ecc. vengano smaltiti in maniera rispettosa dell'ambiente.

3. Protezione degli allievi e degli insegnanti

Ogni persona che si intrattiene nelle zone di esercitazione pratica deve obbligatoriamente rispettare le prescrizioni protettive richieste.

L'utilizzo delle attrezzature deve essere sempre sorvegliata da personale competente.

Deve sempre essere garantito un lavoro pulito e sicuro.

È un DPI qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata dal lavoratore allo scopo di proteggerlo nei confronti di rischi presenti nell'attività lavorativa.

Protezione di:	DPI individuato
Mani (da metalli caldi)	Guanti pesanti da cucina.
Mani (dal taglio)	Guanti in maglia metallica
Mani (dal contatto con sostanze organiche, acqua, detersivi, ecc.)	Guanti in lattice o vinile, a perdere.
Occhi (da spruzzi)	Occhiali trasparenti in policarbonato con lenti antigraffio ed antiurto, o copriocchiale universale se il lavoratore indossa occhiali da
Tronco da ferite provocate da coltelli	Grembiule impermeabile.

Se le esercitazioni sono eseguite direttamente dagli allievi, questa attrezzatura deve essere disponibile anche per loro. È compito dell'insegnante valutare tale necessità.

4 Comportamento in caso di infortunio

Evitare azioni inconsulte e dannose Allontanare le persone non indispensabili Prodigare le prime cure se si è in grado di farlo

Esame dell'infortunato:

o controllare immediatamente le funzioni vitali

o fare un'ispezione accurata del soggetto

o valutare la dinamica dell'incidente

o rassicurare l'infortunato se è cosciente (soccorso psicologico)

o evitare commenti sul suo stato anche se pare incosciente chiamare il pronto intervento qualora si ritenga necessario, specificando chiaramente l'indirizzo e le modalità di accesso alla struttura praticare le manovre previste per l'urgenza e/o per la gravità:

o eseguire immediatamente le manovre per la rianimazione

o se la situazione non è urgente fare il minimo indispensabile

 <p>TONIOLO Formiamo giovani per il futuro del Paese</p>	    <p>UNIONE EUROPEA PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE - FESR)</p>
ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE STATALE TONIOLO	
<p>ISTITUTO TECNICO ECONOMICO - INDIRIZZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI - TURISMO 	<p>ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI <p>ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

o porre l'infortunato nella posizione di attesa più idonea non lasciare l'infortunato da solo fino a che non verrà affidato a persone competenti in caso di incidente provocato da contatto con sostanze chimiche, consegnare al medico l'imballaggio con l'etichetta della sostanza.

PROT. N° 1544/VI.3 Manfredonia, 28/11/2020

IL R. S. P. P.
Prof. Giuseppe TOTARO



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Pellegrino LANNELLI

Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n° 11 del 22/12/2020

Il Presidente del Consiglio di Istituto

Prof.ssa Michela DE FILIPPO

Il Segretario del Consiglio di Istituto

Ass. Amm.vo Matteo IONATA