



### **Istituto Comprensivo Statale Trilussa**

Via Graf, 74 – 20157 Milano (MI) – tel. 028844859 - C.F.: 80145250157 - Cod.Ist. MIIC8AF001  
<https://ictrilussa.edu.it/> - e-mail: [miic8af001@istruzione.it](mailto:miic8af001@istruzione.it) – pec: [miic8af001@pec.istruzione.it](mailto:miic8af001@pec.istruzione.it)

## **Regolamento del laboratorio di cucina**

Il presente regolamento disciplina le modalità di accesso e di utilizzo del laboratorio di cucina, al fine di garantire la sicurezza degli utenti, l'igiene degli alimenti e la corretta conservazione delle attrezzature.

Il laboratorio di cucina è uno spazio didattico destinato allo svolgimento di attività educative e formative legate all'educazione alimentare, allo sviluppo di competenze pratiche e alla promozione della cultura della sicurezza e dell'igiene. L'utilizzo del laboratorio deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e igiene degli alimenti.

### **1. Quadro Normativo di Riferimento**

L'utilizzo del laboratorio è subordinato al rispetto delle seguenti normative:

- **Regolamento (CE) n. 852/2004** (Igiene dei prodotti alimentari - HACCP).
- **D.Lgs. 81/2008** (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).
- **Normative vigenti in materia di gestione delle allergie e intolleranze alimentari** in ambito scolastico.

### **2. Accesso e Documentazione Obbligatoria**

- L'accesso è consentito esclusivamente:
  - agli alunni accompagnati da docenti o personale autorizzato;
  - al personale scolastico incaricato;

- ad eventuali esperti esterni autorizzati dalla dirigenza.
- **L'accesso degli studenti è vincolato alla compilazione e consegna preventiva del modulo di dichiarazione di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari**, sottoscritto dalle famiglie.
- Il docente responsabile verifica la presenza della documentazione prima dell'avvio delle attività.
- Tutti coloro che accedono al laboratorio devono attenersi scrupolosamente al presente regolamento.

**Nota:** I docenti sono responsabili della verifica di tale documentazione prima di iniziare qualsiasi attività manipolativa.

### 3. Prenotazione degli Spazi

- L'utilizzo del laboratorio deve essere prenotato tramite l'applicazione **Calendar**.  
La prenotazione deve indicare:
  - docente responsabile;
  - classe o gruppo;
  - orario di utilizzo;
- È responsabilità del docente rispettare l'orario prenotato e lasciare il laboratorio disponibile per il gruppo successivo.

### 4. Norme Igieniche e Abbigliamento

Per garantire gli standard di sicurezza alimentare, **chiunque acceda al laboratorio** (studenti, docenti, esterni) è tenuto a indossare:

- **Grembiule** pulito.
- **Cuffietta monouso** raccogli capelli (i capelli devono essere completamente raccolti).
- **Guanti monouso** (da utilizzare durante la manipolazione diretta dei cibi).
- Non è consentito:
  - introdurre zaini o oggetti personali sui piani di lavoro;
  - consumare cibi non preparati durante l'attività;

- utilizzare strumenti senza autorizzazione del docente.
- È obbligatorio il lavaggio accurato delle mani prima di iniziare il lavoro e dopo ogni interruzione.
- Eventuali ferite alle mani devono essere protette con cerotto e guanti.

## 5. Utilizzo di Attrezzature ed Elettrodomestici

- **Strumenti e materiali:** vanno utilizzati con cura e solo per gli scopi previsti. Ogni rottura o malfunzionamento deve essere segnalato immediatamente al responsabile di laboratorio.
- **Scaldabagno:** Per motivi di sicurezza e risparmio energetico, lo scaldabagno **deve essere spento** tassativamente dopo ogni utilizzo.
- **Elettrodomestici:** Forni, piani cottura e piccoli elettrodomestici devono essere monitorati costantemente durante il funzionamento e l'uso da parte degli alunni è consentito solo sotto la supervisione del docente. Inoltre vanno:
  - utilizzati secondo le istruzioni;
  - spenti e messi in sicurezza al termine dell'attività;
  - puliti dopo l'uso se previsto e riposti nell'armadio.
- È vietato portare fuori dal laboratorio utensili o materiali senza autorizzazione.
- È vietato utilizzare apparecchiature elettriche con mani bagnate o senza autorizzazione

## 6. Gestione degli Alimenti e del Frigorifero

- Gli ingredienti devono essere conservati correttamente e lasciati all'interno del proprio contenitore fornito al momento dell'acquisto, dotato di etichetta alimentare e data di scadenza e manipolati nel rispetto delle norme igieniche.
- Non è consentito utilizzare ingredienti trasferiti in contenitori diversi da quelli di acquisto
- Gli ingredienti freschi e deperibili vanno, di norma e preferibilmente, **consumati nella giornata di utilizzo**.
- **Conservazione:** Qualora fosse necessario lasciare prodotti nel frigorifero o nell'armadio, questi devono essere **chiusi** e riposti in contenitori idonei ed **etichettati chiaramente** con:

1. Nome e Cognome del docente referente.
  2. Ordine di scuola (Primaria/Secondaria).
  3. Data di inserimento.
- I prodotti non etichettati o scaduti verranno rimossi d'ufficio, dal responsabile di laboratorio, per ragioni igieniche-sanitarie.
  - Gli alimenti avanzati devono essere smaltiti secondo le indicazioni del docente, salvo diversa destinazione didattica autorizzata.

### **a. Per prevenire il rischio di malattie**

Ricordate: le contaminazioni degli alimenti vengono tenute sotto controllo attraverso una manipolazione corretta ed uno stato igienico ottimale dell'ambiente e della persona.

Per evitare la crescita di microrganismi indesiderabili e la formazione di tossine:

- ❖ Non usare in nessun caso uova fresche per salse o creme fredde, in alternativa usate quelle pastorizzate, in vendita nei normali supermercati.
- ❖ Lavare accuratamente la verdura e altri ingredienti che lo richiedono prima della preparazione.
- ❖ Mantenere rigorosamente la catena del freddo, sotto ai 4 gradi, per latticini e altri ingredienti deteriorabili, secondo le indicazioni del produttore riportate in etichetta
- ❖ Cuocere a temperature adeguate: è necessario raggiungere 75° C al centro del cibo
- ❖ una volta cotto, consumare il cibo immediatamente oppure mantenerlo ad una temperatura di + 60 - 65° C fino al momento del consumo.
- ❖ Nel laboratorio di cucina a scuola è buona norma non lasciare avanzi e non riutilizzarli.

### **b. Attenzione a questi fattori di rischio. Non utilizzare mai:**

- ❖ alimenti cotti lasciati a temperatura ambiente per più di un'ora
- ❖ alimenti da conservare in frigorifero tenuti a temperatura superiore ai 10° C

- ❖ alimenti caldi mantenuti a temperatura inferiore a 60° C
- ❖ alimenti preparati troppo in anticipo (indicativamente 1.5 h prima del consumo)
- ❖ alimenti caldi coperti da pellicola con formazione di condensa
- ❖ alimenti preparati in cattive condizioni igieniche

### **c. Allergie e intolleranze alimentari**

Negli ultimi anni si è verificato un incremento di intolleranze e allergie a particolari alimenti.

Molti di questi alimenti sono contenuti in piccole o grandi quantità in prodotti trasformati, di composizione complessa, sui quali poggia gran parte della nostra alimentazione.

Poiché può essere sufficiente anche una minima quantità dell'alimento scatenante a determinare la comparsa dei sintomi, è indispensabile, in caso di allergia e/o intolleranza, escludere l'utilizzo:

- dell' alimento tal quale (es. uova, latte, arachide)
- dei prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (uova nei biscotti arachide nell'olio di semi, ecc..)
- dei prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto.

Una buona norma è quella di controllare attentamente l'etichetta dei prodotti utilizzati che per legge deve obbligatoriamente riportare l'indicazione della sostanza allergizzante, anche se presente in tracce.

Nel caso vi sia la presenza di qualche alunno con intolleranze o allergie, non utilizzare l'alimento in questione in nessun caso, ma se possibile trovare degli ingredienti sostitutivi per le degustazioni. Se non è possibile sostituire l'ingrediente si deve cambiare la ricetta.

#### **d. Indicazioni rispetto agli alimenti da utilizzare**

- Preferire, anche per la loro facilità a crudo, alimenti quali:
  - frutta (macedonia, spiedini, spremute, centrifugati, frullati, frappè sorbetti)
  - verdura (pinzimonio spiedini, bruschette, centrifugati, insalate)
  - pesce (es. tonno, sardine, sgombro in scatola al naturale)
  - legumi (ceci tostati, legumi in scatola)
  - latte e derivati (yogurt, ricotta, budini)
  
- Ricordare che alimenti quali
  - latte e derivati (panna, burro, mozzarella, formaggi spalmabili),
  - salse confezionate (maionese, ketchup, salsa tartara, ecc)
  - panna e/o creme confezionate UHT
  - affettati (preferire prosciutto crudo o bresaola)
  - uova non pastorizzate

sono da utilizzare con particolare attenzione dal punto di vista igienico (igiene delle mani, conservazione alla temperatura adeguata mantenimento della confezione integra).

### **7. Pulizia, Ordine e Ripristino**

- Durante e al termine delle attività tutti gli utenti devono contribuire a mantenere il laboratorio pulito e in ordine.
- È obbligatorio:
  - pulire e sanificare piani di lavoro, utensili e attrezzature utilizzate utilizzando un comune detersivo per piatti o sgrassatore;
  - smaltire correttamente i rifiuti secondo la raccolta differenziata;
  - **dopo il lavaggio, asciugare e riporre sempre utensili e materiali negli spazi assegnati;**
  - lasciare lavelli e superfici asciutti e puliti.
  - tenere ordinati armadi e scaffalature riponendo tutti gli utensili e apparecchiature utilizzati chiusi negli armadi.

- Il docente responsabile verifica lo stato del laboratorio prima di lasciarlo.
- **Alla fine di ogni scolastico i docenti che hanno utilizzato il laboratorio di cucina, devono svuotare completamente il frigorifero e gli armadi da qualsiasi prodotto (fresco oppure secco).**  
**Il frigorifero e il forno vanno puliti accuratamente.**

## 8. Responsabilità

- Il docente presente è responsabile della vigilanza e del rispetto del regolamento durante l'attività.
- Gli studenti sono tenuti a mantenere comportamenti corretti e collaborativi.
- Il mancato rispetto delle norme può comportare la sospensione dell'attività e l'applicazione delle sanzioni previste dal regolamento d'istituto.

## 9. Disposizioni finali

Il presente regolamento:

- è parte integrante del regolamento d'istituto;
- viene illustrato agli studenti prima dell'utilizzo del laboratorio;
- è affisso all'interno del laboratorio di cucina.

*La cucina non è solo un luogo di apprendimento, ma un esercizio di responsabilità collettiva. "Lasciare il campo meglio di come lo si è trovato" è la prima lezione di ogni grande chef.*

Approvato dal Collegio Docenti in data 26/03/2026 con delibera n.30

Approvato dal Consiglio di Istituto in data 26/03/2026 con delibera n.60