LICEO ARTISTICO PER IL DESIGN - "F.A. GRUE"-CASTELLI
Prot. 0001099 del 24/03/2025
IV (Uscita)

LICEO ARTISTICO
CASTELLI

Regolamento utilizzo "Sala Ristoro/Cucina"

del Liceo Artistico "F.A.Grue"

La "Sala ristoro/Cucina" è uno spazio del Liceo "F.A.Grue" di Castelli allestito con parete cucina provvista di elettrodomestici (frigorifero, lavastoviglie, piani cottura a induzione e n. 2 forni a microonde), tavoli e mensole di appoggio con sgabelli e sedie per accogliere studenti e personale della scuola durante le pause dell'attività didattica.

Art. 1 finalità dello spazio.

La "Sala ristoro/Cucina" nasce con l'obiettivo di rendere la scuola accogliente e confortevole consentendo a tutta la comunità scolastica di consumare i pasti in modo comodo e piacevole. Gli studenti, in particolare, possono usufruire di un ambiente funzionale al loro benessere soprattutto durante le più lunghe giornate scolastiche, quando sono proposte attività pomeridiane. Questo spazio non solo offre loro la possibilità di consumare un pasto in modo confortevole, anche riscaldando le pietanze portate da casa, ma è un prezioso luogo di socializzazione e condivisione, che favorisce lo sviluppo di competenze trasversali legate all'autonoma gestione del tempo e degli spazi comuni.

Art.2 Tipologia di fruitori.

La Sala è concessa in uso agli studenti, docenti e personale ATA ed è attrezzata per consentire la consumazione del pasto portato da casa o acquistato.

Art. 3 Dotazione della "Sala ristoro/Cucina".

Essa dispone di tavolini con posti a sedere, forno a microonde, frigorifero, piano cottura a induzione e cucina attrezzata.

Art. 4 Orario di utilizzo.

E' possibile usufruire della sala negli orari di ricreazione stabiliti ad inizio anno scolastico e alle ore 14:00, al termine dell'attività curricolare, quando la scuola rimane aperta per attività extracurricolari programmate.

Art. 5 Gestione e Vigilanza della Sala.

La gestione dell'apertura e chiusura della Sala, la sorveglianza e la pulizia è di competenza dei collaboratori scolastici assegnati nella postazione adiacente la sala stessa; nello specifico, un coll. scoll. durante i momenti di utilizzo della sala, si dovrà collocare accanto ai forni a microonde e piano cottura a induzione.

Art. 6 Norme generali.

- per garantire adeguate condizioni igieniche, borse e zaini non vanno poggiati sui tavoli;

- non bisogna lasciare oggetti di valore incustoditi;

- le sedie non possono essere rimosse dalla sala e, al termine del pasto, vanno riposizionate vicino ai tavoli;

- il posto in cui si è mangiato va lasciato pulito;

- i rifiuti vanno collocati appropriatamente nei contenitori per la raccolta differenziata;

- Strumenti e attrezzature devono essere utilizzati esclusivamente per le funzioni e nei limiti per i quali sono stati progettati e costruiti, attenendosi rigorosamente alle istruzioni contenute nei manuali di uso;

- E' rigorosamente vietato o realizzare o modificare qualsiasi connessione elettrica;

- In caso di insorgenza di malfunzionamenti elettrici (fumo, odori sospetti) avvisare immediatamente il collaboratore scolastico il quale provvederà a disinserire la tensione di alimentazione della rete mediante gli appositi sezionatori;

- In caso di incendio non utilizzare acqua ma gli estintori a polvere presenti nell'Istituto.

Art. 7 Uso del forno a microonde.

indicazioni per l'utilizzo:

Utilizzare contenitori adatti: non tutti i materiali sono idonei all'impiego nel microonde. I contenitori di metallo possono danneggiare il forno perché riflettono le onde e quelli di plastica non adatta possono rilasciare sostanze nocive nel cibo. Devono essere utilizzati contenitori appositamente indicati per l'uso in microonde;

Scegliere la potenza giusta: i microonde offrono diverse impostazioni di potenza per differenti tipi di cibo. Usare una potenza troppo alta per alimenti delicati può causare una cottura non uniforme o addirittura rovinarli. È necessario conoscere le impostazioni del l'apparecchio in uso e regolare la potenza in base al tipo di cibo che si sta riscaldando o cucinando;

Coprire il cibo: mettere il coperchio apposito per microonde o sigillare il contenitore con la pellicola trasparente adatta (assicurandosi di lasciare un piccolo foro per permettere al vapore di uscire) aiuta a cucinare il cibo in modo più uniforme, a mantenere l'umidità e a non sporcare le pareti interne del forno;

Pulizia del microonde: il forno va lasciato pulito; sono a disposizione prodotti adatti alla pulizia;

Attenzione alle allergie: per l'igiene e per tutelare eventuali soggetti allergici, nel microonde possono essere utilizzati solo contenitori chiusi;

Osservanza delle disposizioni: per l'impiego corretto del forno a microonde i fruitori sono tenuti a rispettare le disposizioni impartite dal collaboratore scolastico che assiste alle operazioni e a seguire le indicazioni qui presenti, che sono riportate anche su un pannello affisso in loco.

Art. 8 Il Frigorifero.

indicazioni per l'utilizzo:

Chiusura della porta dopo l'apertura per l'utilizzo;

E' possibile lasciare piccole quantità di alimenti o bevande in contenitori sigillati con nome, cognome, classe e data di inizio giacenza in frigo (massimo 3 gg); trascorso il termine massimo di giacenza i contenitori saranno rimossi e smaltiti;

Art. 9 Piano cottura a induzione.

indicazioni per l'utilizzo:

Il suo utilizzo sarà riservato al personale docente e ATA.

Si attivano solamente entrando in contatto con pentole e padelle dotate di un fondo in materiale ferroso in grado di attivare le bobine.

Premere il dito sul comando di accensione generale, posizionare la pentola nell'area desiderata.

Dai comandi, selezionare l'area corrispondente al punto di cottura scelto e impostare il livello di cottura desiderato.

Il piano comincerà a riscaldare solo quando entrerà in contatto con la pentola. Grazie all'attivazione delle bobine, inizierà a riscaldarsi solamente la zona circostante del piano cottura che si sta utilizzando mentre il resto della vetroceramica rimarrà freddo.

Durante la cottura il sistema di comandi base offre la possibilità di regolare il calore emesso con livelli.

A fine utilizzo basterà toccare il tasto di spegnimento .

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

Non utilizzare pulitori a vapore per le operazioni di pulizia.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi di pentole non devono essere appoggiati sulla superficie del piano di cottura in quanto possono surriscaldarsi.

Lasciare pulito il piano cottura dopo l'utilizzo.

Art. 10 La Lavastoviglie.

indicazione per l'utilizzo:

l'attivazione della stessa sarà compito del collaboratore scolastico preposto in quella area, che provvede anche allo svuotamento della stessa dopo il lavaggio giornaliero.

gli oggetti di cucina utilizzati da tutta la comunità scolastica, e che possono essere lavati in lavastoviglie, vanno messi dentro la stessa con cura e ordine, se invece si tratta di oggetti che non possono essere lavati in lavastoviglie dovranno essere lavati nel lavandino con acqua e sapone e lasciati a scolare nell'apposito scolapiatti.

Art. 11 Indicazioni finali.

Ogni utente è tenuto ad un uso corretto e rispettoso del servizio, evitando comportamenti che danneggino in qualsiasi modo lo spazio, i materiali in esso contenuti e gli altri utenti. E' dovere di ogni utente collaborare per tenere la Sala in condizioni di decoro e pulizia.

Regolamento approvato dal Commissario Straordinario con Delibera n. 5 del 12 febbraio 2025.