



NORME DI ACCESSO E UTILIZZO DEI LABORATORI DI INFORMATICA (Google Mobile Lab, Apple Lab, Windows Lab)

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO EMANA

le seguenti norme:

1. Ai laboratori sovrintende l'Animatore Digitale, a cui occorre rivolgersi per proposte e chiarimenti.
2. Nei laboratori è severamente vietato consumare cibi e bevande. I docenti non possono concedere deroghe tranne per ragioni di salute.
3. L'accesso ai laboratori è consentito esclusivamente al docente, con la rispettiva classe, per le attività didattiche che prevedano l'utilizzo di strumenti informatici. Il docente non è autorizzato a lasciare gli studenti soli all'interno del laboratorio.
4. Il docente ha la responsabilità di vigilare affinché sia fatto buon uso delle apparecchiature utilizzate. A tal proposito è stato predisposto un modulo di ritiro e riconsegna chiavi presso la bidelleria.

NOTA: il Docente che accede ai laboratori ha il dovere di effettuare un preventivo rapido controllo, al fine di verificare che tutto sia perfettamente funzionante. In caso contrario dovrà immediatamente segnalare qualsiasi anomalia in bidelleria, annotandolo nel modulo sopra citato e tramite mail a informatica@alberghierostresa.it

In tal caso, il docente che risulterà essere stato il precedente ad aver avuto accesso al laboratorio, sarà chiamato a dare spiegazioni al Dirigente Scolastico.

Si sottolinea, inoltre, che il docente che abbia riscontrato, durante il controllo preventivo, una qualsiasi anomalia e/o mancanza e la comunica solamente al termine della sua attività didattica, verrà ritenuto egli stesso responsabile del danno.

5. L'uso dei laboratori è organizzato secondo una prenotazione programmata settimanalmente.
6. L'accesso sarà comunque monitorato dall'Animatore Digitale ed eventualmente aggiornato sulla base di mutate necessità.
7. Nei laboratori si accede solamente con la classe, e i docenti senza la classe non sono autorizzati all'utilizzo dei laboratori. Per tale esigenza è presente in aula insegnanti un PC.
8. Gli alunni dovranno comunicare ogni anomalia o mal funzionamento che si dovesse verificare durante la lezione, così da consentire al docente di segnalarlo attraverso il modulo online di segnalazione malfunzionamenti.
9. Nessun utente può far uscire o prelevare, anche temporaneamente, hardware, software, o qualsiasi altro oggetto dai laboratori Windows o Apple. Gli unici device utilizzabili in classe sono quelli del Google Mobile Lab.
10. Nei casi di asportazione, danneggiamento o manomissione di apparecchiature o parti di esse, il costo per la riparazione e/o l'acquisto sarà addebitato al responsabile; nel caso in cui non sia possibile stabilire la responsabilità, il costo verrà suddiviso fra i componenti della classe che era presente nel laboratorio al momento del danneggiamento.



11. All'interno degli hard disk dei device non è consentito alcun salvataggio, pertanto ogni allievo e docente dovranno utilizzare i loro spazi cloud per salvare o condividere i propri lavori.

12. L'eventuale mancato rispetto di uno o più dei sopraelencati punti verrà segnalato all'Animatore Digitale dai Collaboratori Scolastici (che sono i custodi delle varie chiavi), il quale provvederà a comunicarlo al Dirigente Scolastico.

UTILIZZO DEL SERVIZIO INTERNET E DELLE CREDENZIALI ISTITUZIONALI

Il servizio viene erogato in coerenza con i fini istituzionali della scuola, che è centro fornitore di informazione, documentazione e sviluppo culturale. I docenti autorizzano e vigilano affinché gli alunni utilizzino il Web solo ed esclusivamente per scopi didattici e di ricerca e negli orari di apertura previsti. La scuola non è responsabile dei contenuti e della qualità delle informazioni presenti in Internet: spetta all'utente vagliare criticamente il valore delle stesse. Sono rigorosamente vietati, se non finalizzati a scopi esclusivamente didattici l'invio di file tramite utilizzo di posta elettronica, le sottoscrizioni e gli acquisti, la produzione di stampe, la lettura della propria posta elettronica se non preventivamente autorizzati, la partecipazione a liste di discussione, download di materiale non autorizzato.

Sono proibiti a norma di legge:

- I tentativi di violare la sicurezza del sistema informatico locale e remoto
- I tentativi di danneggiare o alterare le componenti hardware e software dei computer della rete o delle Banche dati
- La violazione delle condizioni di licenza di qualsiasi software
- La violazione della privacy di terzi
- I tentativi di accedere indebitamente a qualsiasi file appartenente a terzi
- La copia non autorizzata di materiale protetto dal copyright
- L'installazione di qualsiasi software o parte di esso L'utente è responsabile, civilmente e penalmente, a norma delle vigenti leggi, per l'uso fatto della rete Internet. La scuola si riserva di denunciare alle autorità competenti chi compie attività illecite o illegali. L'utente è tenuto a risarcire eventuali danni prodotti alle apparecchiature, ai software o alle configurazioni.

Le credenziali @alberghierostresa.it e @istitutomaggia.it e tutti i servizi ad essi connessi (Google Workspace, Microsoft Office 365, Zoom, eccetera) sono strettamente personali, non cedibili, utilizzabili per soli fini istituzionali e sotto la piena responsabilità dell'intestatario.



NORME DI ACCESSO E UTILIZZO DEL LABORATORIO DI CUCINA – SALA BAR

Premessa

Le norme che regolano l'utilizzo dei laboratori sono dettate, oltre che dai criteri generali del regolamento di istituto, anche dalla specificità di tali ambienti di apprendimento, in considerazione:

- dei rischi per la salute e l'incolumità delle studentesse e degli studenti, dei docenti, degli assistenti tecnici e dei collaboratori scolastici, derivanti dalla presenza delle apparecchiature e di strumenti di lavoro;
- della necessità di garantire la massima igiene ai fini di garantire la salubrità degli alimenti (come prescritto dalle vigenti disposizioni di legge denominate H.A.C.C.P.);
- della specificità delle lezioni svolte in tali ambiti che prevedono la manipolazione e successiva somministrazione di alimenti e bevande.

I laboratori di cucina, pasticceria, degustazione e sala-bar sono i luoghi per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche e sono a tutti gli effetti aule di lezione. Pertanto è strettamente necessario che vi sia il rispetto per le persone, l'ambiente, le attrezzature e tutti gli utensili.

Le attività dell'Istituto hanno prevalentemente fini didattici e sono progettate, programmate e costantemente seguite da insegnanti tecnico pratici specializzati. Il livello di professionalità delle figure coinvolte presuppone e impone anche complete conoscenze in materia di sicurezza alimentare che le rende di fatto garanti della qualità igienico-sanitaria delle preparazioni realizzate sotto la loro responsabilità ed in coerenza con le procedure definite dal Sistema di Sicurezza Alimentare dell'Istituto.

Per tutto ciò che non è espressamente previsto dal presente regolamento, si rimanda alle norme vigenti e alle disposizioni datoriali.

Art. 1 - Applicazione e validità del presente regolamento

La conoscenza e l'applicazione del presente regolamento, delle normative riguardanti la sicurezza nei luoghi di lavoro e della normativa igienico-sanitaria è obbligatoria per tutti gli utilizzatori dei laboratori. Il presente regolamento si applica a tutti coloro che, a qualsiasi titolo, accedono ai laboratori e ne utilizzano le apparecchiature e i macchinari. Gli utenti dovranno in ogni caso attenersi alle ulteriori e specifiche disposizioni che dovessero essere impartite dai responsabili dei laboratori, dai responsabili della sicurezza e delle norme igienico-sanitarie, ovvero dal dirigente scolastico.

Art. 2 - Accesso ai laboratori

I laboratori di cucina, sala e analisi sensoriale sono a disposizione per le lezioni curricolari, per le lezioni connesse alle attività del ristorante e del bar didattico, per la preparazione di eventuali servizi interni o esterni. Ogni modifica del calendario di utilizzo dei laboratori dovrà essere preventivamente autorizzata dal dirigente scolastico. In caso di accesso di personale esterno, questo dovrà essere preventivamente autorizzato dal dirigente scolastico, accompagnato da un docente o da un assistente tecnico, essere informato delle norme riguardanti la sicurezza e l'igiene e, secondo applicabilità, essere dotato di abbigliamento idoneo.

Ai laboratori possono accedere solo gli incaricati alle esercitazioni pratiche, con preciso e specifico divieto d'ingresso per personale, studenti o esterni non autorizzati. L'accesso ai laboratori è comunque



consentito esclusivamente a coloro che indossano un abbigliamento adeguato e dispositivi di protezione individuale previsti. In particolare:

LABORATORIO DI CUCINA

Per tutti gli utilizzatori: calzature antinfortunistiche, divisa completa o camice, copricapo idoneo. Tale divisa deve essere utilizzata esclusivamente nei laboratori prevedendo il cambio scarpe e abbigliamento utilizzando gli appositi spogliatoi. Deve essere garantita la separazione tra l'abbigliamento da lavoro e quello privato. Non sono attualmente disponibili armadietti spogliatoi riservati agli alunni ma il vestiario utilizzato dagli studenti (comprese cuffie e cappelli) è personale ed essi debbono igienizzarlo presso le proprie abitazioni e portarlo in perfette condizioni quando sono programmate le esercitazioni pratiche.

LABORATORIO DI SALA

Per gli studenti: divisa completa (eventualmente con sopra il camice) e scarpe antiscivolo.

Per gli assistenti tecnici e i collaboratori scolastici: calzature antinfortunistiche, camice e copricapo idoneo.

Per i docenti si consiglia di utilizzare camice durante le fasi di preparazione o eventuale lavorazione e scarpe antiscivolo.

AULA DI ANALISI SENSORIALE

In aula degustazione non è consentita la manipolazione o la preparazione di alimenti ma solo il consumo. Le preparazioni necessarie alla degustazione dovranno essere effettuate in cucina. Per questo motivo è sufficiente indossare l'abbigliamento civile. In caso di assemblamento di preparazioni già pronte, è necessario indossare camice, copricapo e guanti.

Gli alunni possono accedere ai laboratori solo se provvisti di abbigliamento previsto dal regolamento e dalla normativa igienico-sanitaria in vigore. In caso di mancanza dei requisiti all'accesso al laboratorio gli alunni verranno allontanati e posti sotto custodia del personale scolastico.

Art. 3 – Monitoraggio periodico

Sono previsti audit di controllo a cura del dirigente scolastico e/o di suoi delegati ovvero di consulenti esterni. Gli esiti degli audit saranno resi ai responsabili di laboratorio, al responsabile ufficio tecnico, al dsga per i provvedimenti di miglioramento di propria competenza.

ART. 4 - Igiene personale

Per tutti gli utilizzatori dei laboratori è fondamentale attuare una corretta e frequente igiene della propria persona. Sulla pelle e sul cuoio capelluto vivono, infatti, moltissimi microorganismi. Lavandosi regolarmente si impedisce loro di moltiplicarsi. Per questo l'igiene personale è fondamentale.

È necessaria l'osservanza rigorosa del lavaggio delle mani e degli avambracci: prima di iniziare il lavoro, dopo aver fatto uso dei servizi igienici, dopo ogni sospensione del lavoro, quando vi è stata occasione di insudiciamento e/o contaminazione. Tenere le unghie delle mani pulite, tagliate corte e senza smalto, i capelli corti e ordinati, i capelli lunghi vanno raccolti. Evitare di indossare orologi, gioielli, monili, orecchini ed anelli ad eccezione della fede nuziale per chi è addetto alla manipolazione ed assoluto divieto che detti oggetti vadano a contatto con gli alimenti. Si consiglia di utilizzare guanti monouso durante la manipolazione e porzionatura di cibi.



caldi per evitare contaminazioni crociate. Divieto assoluto di manipolare alimenti per coloro che sono affetti, anche temporaneamente, da affezioni del cavo orofaringeo, da malattie dell'epidermide o che presentano lesioni cutanee non adeguatamente protette.

ART. 5 – Vigilanza da parte dei docenti

I laboratori di sala, l'aula degustazione e il laboratorio di cucina sono assegnati in base all'orario alle classi e ai loro docenti. Ogni docente è responsabile con la classe del materiale e delle attrezzature assegnate per lo svolgimento della lezione. I docenti sono tenuti a formare studentesse e studenti circa le norme in materia di sicurezza alimentare e a vigilare sull'osservanza delle stesse in coerenza anche con quanto previsto dal Sistema di Sicurezza Alimentare dell'Istituto. Il docente si impegna a vigilare sulle attrezzature e sul loro corretto utilizzo, ad applicare in ogni sua parte il presente regolamento, a effettuare al termine dell'attività una ricognizione sommaria delle attrezzature e dei macchinari e, in assenza dell'assistente tecnico, a chiudere il laboratorio. Segnerà ogni eventuale guasto, manomissione, danneggiamento, furto, ogni possibile causa di contaminazione diretta o crociata agli alimenti ecc., all'assistente tecnico o al Responsabile di laboratorio che provvederà a compilare il modulo apposito predisposto dal responsabile dell'Ufficio Tecnico. Durante le ore di lezione nessun alunno può abbandonare i laboratori senza l'autorizzazione del docente.

ART. 6 - Uso e igiene delle attrezzature

All'inizio dell'anno scolastico sono designati dal Dirigente scolastico i docenti responsabili dei laboratori che dovranno cooperare con gli assistenti tecnici, i cui compiti riguardano il funzionamento dei laboratori, la manutenzione dei macchinari e della piccola attrezzatura. La piccola manutenzione viene eseguita in autonomia dagli assistenti tecnici su indicazione del docente responsabile di laboratorio. La cura e il buon funzionamento dei laboratori sono affidati agli assistenti tecnici e agli utenti del laboratorio (studentesse, studenti e docenti).

Ogni docente, ogni assistente tecnico, ogni studentessa e ogni studente è responsabile del corretto utilizzo dei macchinari e delle attrezzature durante le proprie ore di lezione nonché è responsabile del loro utilizzo improprio. I macchinari debbono essere accesi dall'assistente tecnico all'inizio delle attività didattiche giornaliere e devono essere spenti e controllati alla fine delle stesse, salvo diverse disposizioni. La sanificazione ordinaria di grossa attrezzatura è da considerarsi a cura dell'assistente tecnico. Al termine e durante le lezioni, a scopo didattico, gli alunni partecipano, su indicazione del docente, alla pulizia della piccola attrezzatura utilizzata, collaborando nelle aree lavaggio con i collaboratori scolastici. I laboratori vengono consegnati alla classe e al docente puliti e sanificati. Al termine della lezione (che deve avvenire nell'assoluto rispetto degli orari previsti per non creare disagio alle classi successive) 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.

L'attività svolta dalle studentesse e dagli studenti non sostituisce l'attività di sanificazione prevista svolta da assistenti tecnici e collaboratori scolastici, ma la integra e la supporta. Il personale ATA di laboratorio (collaboratori scolastici), al momento della chiusura, dovrà assicurarsi che tutto sia in ordine e procedere alla pulizia e alla sanificazione dei locali come da indicazioni ricevute dal DSGA e controllare che le grandi attrezzature non siano sotto tensione. Al momento della consegna dei laboratori e delle attrezzature, nel caso in cui il docente rilevi che le condizioni degli stessi non sono idonee dal punto di vista igienico sanitario e operativo, dovrà immediatamente comunicarlo al responsabile di laboratorio e al responsabile dell'HACCP che a loro volta provvederanno alla compilazione dei modelli per la rilevazione delle difformità ed alla conseguente attuazione delle più appropriate attività di trattamento e gestione della non conformità rilevata.

ART. 7 - Uso dei macchinari pericolosi

Nessuna studentessa e nessuno studente può utilizzare in modo autonomo, o senza supervisione,



macchinari pericolosi, nello specifico:

- Affettatrice
- Cutter
- Tritacarne
- Bollitori
- Forni
- Particolari coltelli o attrezzature
- Lampade per la cottura del cibo
- Centrifughe ed estrattori
- Macchina del caffè
- Frullatore
- Raffinatrice
- Sfogliatrice
- Macchina per il sotto-vuoto
- Planetaria
- Mantecatore per il gelato
- ecc....

In ogni caso è prevista per legge la costante e continua assistenza alle studentesse e agli studenti da parte del docente e dell'assistente tecnico durante tutte le operazioni che si svolgono all'interno dei laboratori nelle ore di lezione.

È obbligatorio anche per queste attività utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti (ad es. guanto in maglia di ferro per pulizia, a cura del personale, di coltelli e affettatrici).

ART. 8 - Spogliatoi

Alle studentesse e agli studenti è consentito l'accesso agli spogliatoi all'inizio e al termine delle esercitazioni pratiche per dieci minuti necessari al cambio delle divise. Per il rispetto delle normative anti contagio è permesso l'ingresso ad un numero ristretto di persone alla volta (segnalato all'ingresso). All'infuori di tale orario è severamente vietato l'accesso agli spogliatoi se non accompagnati dal docente o da altra persona incaricata a tale mansione. Sono previsti spogliatoi per studentesse, studenti e personale scolastico con bagni ad uso esclusivo del personale impegnato dei laboratori.

Il docente è tenuto a vigilare rimanendo nei pressi degli spogliatoi.

ART. 9 - Ordine delle derrate

Le materie prime necessarie per le lezioni vengono fornite dall'economato previo ordine delle derrate da inviare al massimo 14 giorni prima della lezione. Gli ordini inviati in ritardo non saranno evasi. L'economato può modificare un buono d'ordine per ottimizzare i costi, secondo le direttive del dirigente scolastico.

Gli assistenti tecnici hanno il compito di prelevare le derrate previste dall'economato con le modalità indicate dallo stesso e portarle in cucina, preoccupandosi della corretta conservazione delle materie prime previste. Tutti gli alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) devono essere riposti e conservati in coerenza con le disposizioni vigenti e nel rispetto delle condizioni igienico-sanitarie prescritte. Gli alimenti deperibili devono essere sempre mantenuti in regime di temperatura controllata salvo il tempo strettamente necessario alla loro lavorazione.

Le derrate necessarie in sala o in sala degustazione dovranno essere manipolate e lavorate



esclusivamente in cucina e consegnate in sala debitamente conservate, etichettate e pronte al consumo.

ART. 10 - Derrate in esubero

Al termine della lezione le eventuali materie prime non utilizzate devono essere correttamente riposte nelle aree dedicate, debitamente etichettate e conservate in contenitori idonei o sottovuoto. Nello specifico si ricorda, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, quanto segue:

- vanno separati cibi cotti e cibi crudi;
- vanno separati prodotti sfusi da quelli confezionati;
- vanno conservati alimenti di diversa classe merceologica in differenti dotazioni frigorifere:
- in etichetta indicare:
 - il nome del docente;
 - classe;
 - la destinazione d'uso; in particolare segnalare se l'alimento o la materia prima può essere messa a disposizione di altre classi;
 - il numero di lotto riferibile a quello del fornitore;
 - la data di produzione/lavorazione/confezionamento;
 - descrizione del contenuto specificando se cotto o crudo.
 - Allergeni contenuti, qualora non siano evidenti
 - per le date di scadenza, quando non indicate in etichetta, riferirsi alle tabelle *Tempi di Conservazione Alimenti vedi tabelle allergeni e modalità di conservazione in tempi e temperature esposte e a disposizione nei laboratori*

ART. 11 - Divieto di utilizzo derrate esterne

È vietato consumare cibi o bevande all'interno del laboratorio se non quelli preparati durante la lezione a scopo di degustazione per la valutazione critica e comparativa. Ai fini della degustazione non utilizzare attrezzatura come mestoli ecc...ma posateria utilizzata una sola volta. È vietato introdurre in laboratorio merci o derrate dall'esterno. Tutto ciò che viene utilizzato nei laboratori o nelle degustazioni deve essere reperito attraverso ordini presso il reparto economato.

ART. 12 - Danni

In caso di comportamento ritenuto inidoneo con conseguente creazione di danni a cose o attrezzature dell'Istituto il docente provvederà ad addebitare al singolo studente o all'intera classe il costo della riparazione o sostituzione dell'oggetto danneggiato (stoviglie, attrezzature e macchinari).

ART. 13 - Divieto di fumo

È assolutamente vietato fumare in tutti gli ambienti scolastici.

ART. 14 - Accesso ospiti

Possono essere ammessi in sala ristorante ospiti interni all'Istituto e/o esterni soltanto previa autorizzazione del Dirigente Scolastico. Il personale scolastico e gli studenti possono usufruire del servizio bar e ristorante rispettando gli orari di quest'ultimi e al di fuori del proprio orario scolastico o di servizio.



Istituto di Istruzione Superiore “E. Maggia”- Stresa

Viale Albano Mainardi, 5 28838 STRESA (VB) Tel. 0323/31194

E-Mail info@alberghierostresa.it PEC vbis006003@pec.istruzione.it

C.F. 81002420032 Cod. MIUR: VBIS006003

ART. 15 - Provvedimenti disciplinari

Ogni trasgressione al presente regolamento da parte delle studentesse, degli studenti e del personale scolastico sarà oggetto di valutazione per provvedimenti disciplinari.

ART. 16 - Conclusioni

Il presente regolamento integra e non sostituisce le istruzioni operative previste dal manuale di autocontrollo necessario ai fini dell'attuazione delle Norme nazionali e dell'Unione Europea in materia di Sicurezza Alimentare, Rintracciabilità ed Informazioni obbligatorie su Ingredienti ed Allergeni (dai Regolamenti CE n. 178/2002 - 852/2004 - 382/2021 - 1169/2011, ... e successive modifiche e/o integrazioni) e successive modificazioni nonché di tutte le norme antinfortunistiche riguardanti la sicurezza negli ambienti di lavoro. Il manuale HACCP, le relative procedure e le specifiche disposizioni atte a garantire la qualità igienico-sanitaria degli alimenti nonché la corretta informazione obbligatoria circa la presenza di ingredienti ed allergeni, sono visionabili da tutti gli aventi diritto, previa richiesta al responsabile HACCP.



NORME DI ACCESSO E UTILIZZO DELLE PALESTRE E DEGLI SPAZI ALL'APERTO

1. Durante l'orario scolastico, gli studenti devono recarsi al luogo designato per l'appello ed effettuare il trasferimento aula/palestra/ambiente esterno e ritorno, solamente se accompagnati dall'insegnante o dai collaboratori scolastici.
2. Durante il trasferimento aula/palestra/attività in ambiente naturale e ritorno, gli alunni devono mantenere un comportamento corretto e responsabile ai sensi del Regolamento di Istituto e della normativa di riferimento.
3. Durante le lezioni in palestra l'insegnante verificherà che ci sia una costante e frequente areazione degli ambienti.
4. Se durante le lezioni saranno usati attrezzi, saranno numerati o contrassegnati e consegnati individualmente ad ogni studente per evitare che si mescolino involontariamente.
5. Si consiglia di non portare in palestra denaro ed oggetti di valore poiché resterebbero incustoditi durante la lezione.
6. È vietato qualsiasi tipo di utilizzo dei telefoni.
7. Gli spogliatoi o i locali serviti a tale scopo, devono essere utilizzati con cura ed educazione e solo per il tempo strettamente necessario.
8. Durante le lezioni pratiche si deve indossare un abbigliamento adeguato:
 - tuta da ginnastica o pantaloncini, maglietta ed eventuale felpa. Per motivi d'igiene sono da evitare gli indumenti di materiale sintetico, così come le calze di nylon indossate sotto la tuta poiché non consentono una corretta traspirazione.
 - scarpe da ginnastica comode, traspiranti, fascianti con uno strato ammortizzante. Devono essere sempre allacciate adeguatamente e tenute pulite per questioni d'igiene. Sono consentite le suole con tacchetti o microtacchetti in gomma solo durante le lezioni sui campi esterni.
9. Durante l'attività motoria è vietato indossare oggetti che possano diventare pericolosi per sé o gli altri: braccialetti, orecchini, anelli, piercing, collane, orologi, fermagli rigidi per capelli, ecc.. I capelli lunghi devono essere legati.
10. E' consigliabile che gli alunni portatori di occhiali utilizzino quelli con montatura di plastica e con lenti infrangibili al fine di evitare possibili infortuni.
11. Non è consentito mangiare o masticare chewing gum durante lo svolgimento dell'attività pratica. È consentito invece utilizzare, durante le pause e comunque previo consenso dell'insegnante, un contenitore/borraccia personale per potersi idratare che dovrà essere riposto in uno zainetto con un eventuale igienizzante personale da poter utilizzare ogni qualvolta ve ne sia la necessità.
12. Al termine della lezione è bene lavarsi il viso e le mani e a tal fine sarebbe opportuno dotarsi di un piccolo asciugamano. È vietato l'utilizzo di deodoranti tipo spray, soprattutto se usati nei piccoli locali, poiché potrebbero creare difficoltà respiratorie alle persone presenti.
13. Gli studenti devono eseguire solo le attività didattiche programmate e sotto la sorveglianza del docente. I grandi e i piccoli attrezzi e tutto il materiale in dotazione vanno utilizzati solamente su richiesta dell'insegnante.
14. Malanni duraturi. È importante che i genitori informino i docenti di Scienze motorie e il coordinatore della classe ad inizio anno scolastico, qualora eventuali problemi di salute di cui si è già a conoscenza, possano inficiare e/o precludere la partecipazione, anche parziale, delle attività motorie.
15. Malanni temporanei. Qualora lo studente sia impossibilitato a partecipare all'attività pratica per malanni improvvisi, i genitori devono darne avviso tramite comunicazione scritta al docente. Per permettere agli allievi di completare il percorso scolastico e il raggiungimento delle competenze previste dal Piano di lavoro, è bene limitare le giustificazioni allo stretto necessario. Si fa presente a questo proposito che, in caso di problemi



di salute circoscritti ad una zona corporea (es. caviglia, ginocchio, spalla, ecc.), l'insegnante farà ugualmente svolgere all'allievo la lezione pratica con attività e/o esercizi mirati senza coinvolgere le zone interessate dal malanno.

16. È fatto d'obbligo che gli alunni avvisino immediatamente l'insegnante anche dei più piccoli traumi occorsi durante la lezione per permettere, oltre che un tempestivo soccorso, l'attivazione della procedura della denuncia dell'infortunio ai fini assicurativi. Qualora l'alunno, al termine delle lezioni, dovesse recarsi al Pronto soccorso, dovrà consegnare alla segreteria scolastica, entro e non oltre 24 ore, la documentazione ricevuta dalla struttura sanitaria.

17. Considerati i lavori in corso, nella palestra Campus Maggia è consentita esclusivamente attività fisica individuale e non giochi di squadra o di movimento veloce.

CAMPETTO DELL'ORATORIO DI BAVENO

1. L'uso del campo sportivo avverrà esclusivamente nelle giornate di bel tempo.
2. Gli studenti/sse si cambieranno a scuola quindi non sarà utilizzato lo spogliatoio né è richiesta la presenza del collaboratore scolastico.
3. Non saranno usate attrezzature che rechino danno al complesso sportivo.
4. Il docente verificherà le condizioni del campetto prima di farvi accedere gli studenti.
5. Nell'ingresso "lato scaletta" dove il parapetto è inferiore a 100 cm, l'insegnante si posiziona da quel lato in modo tale che gli studenti non si avvicinino e non possano sporgersi dal parapetto.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Le classi, i laboratori e le aule insegnanti non sono dotati di stampanti per contenere l'uso di carta e toner, allo scopo di favorire la digitalizzazione della didattica. Le stampe possono essere richieste ai collaboratori scolastici, nei limiti di spesa indicati dal dirigente scolastico. Il laboratorio di accoglienza al Campus Maggia è dotato di stampante esclusivamente per le attività connesse al ristorante didattico.

Approvato nel Consiglio di Istituto del 3 febbraio 2022