



UNIONE EUROPEA

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI**

**pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



**Istituto Comprensivo di Soliera**  
**Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado**  
Via Roma, 134 - 41019 Soliera (MO)  
Tel. 059 567234 – Fax 059 567471  
e-mail: moic808007@istruzione.it - pec: moic808007@pec.istruzione.it  
www.icsoliera.edu.it

## REGOLAMENTO PER LA CUCINA DIDATTICA

### Scuola secondaria di primo grado “Sassi”

La cucina è un'esperienza e uno spazio di didattica laboratoriale e inclusiva che offre molti spunti educativi per la scuola:

- Gli allievi in cucina, sotto la supervisione degli insegnanti, sviluppano la loro autonomia e autostima.
- Lavorando insieme, aumentano le loro competenze cooperative.
- Condividono l'obiettivo e il percorso e affinano le loro capacità organizzative.
- Lavorare con il cibo permette di fare una molteplicità di esperienze sensoriali significative.
- Condividono il valore del cibo e combattono lo spreco alimentare.
- Scoprono abilità e capacità in cucina utili anche per l'orientamento agli studi successivi.

Inoltre sarà possibile cucinare i prodotti dell'orto scolastico, arricchendo così di nuovi significati la già stimolante attività di coltivazione e cura del nostro piccolo orto.

### REGOLE PER L'USO DELLA CUCINA

1. L'accesso alla cucina è consentito di norma agli studenti, ai docenti, al personale educativo e ai collaboratori scolastici impegnati nelle attività. E' vietato agli studenti entrare in cucina, se non sono accompagnati dal personale.
2. Gli studenti non possono allontanarsi dalla cucina, se non per giustificati motivi e comunque sempre dopo l'autorizzazione del docente, esattamente come avviene in aula durante le altre attività didattiche.

3. E' obbligatorio osservare la più scrupolosa igiene personale. Le mani devono essere sempre lavate prima di iniziare qualsiasi manipolazione. Durante l'attività di cucina i capelli devono essere completamente coperti da un copricapo professionale. Le unghie devono essere tenute corte e pulite. Meglio evitare collane, orecchini, braccialetti, anelli e orologi da polso.
4. L'utilizzo degli strumenti e degli elettrodomestici presenti in cucina è consentito sotto lo stretto controllo dei docenti, degli educatori e dei collaboratori scolastici.
5. Al termine delle attività i docenti e gli educatori si accerteranno che tutti gli apparecchi, gli attrezzi e il materiale di consumo siano ricollocati nei posti prestabiliti dagli alunni, coadiuvati dai collaboratori e che gli alunni provvedano alla pulizia della cucina.
6. Le famiglie comunicano ai docenti, anche tramite gli studenti, eventuali allergie e intolleranze alimentari di cui si terrà conto nella manipolazione delle sostanze, nella preparazione e nella consumazione degli alimenti cucinati.

## **REGOLE PER GLI ALLIEVI**

### **10 BUONE REGOLE PER STARE BENE IN CUCINA**

1. Mi lavo bene le mani e le mantengo pulite
2. Mi assicuro che il piano di lavoro sia pulito
3. Ascolto con attenzione le indicazioni dell'insegnante
4. Avviso di allergie e intolleranze
5. Mi muovo lentamente e con cautela
6. Prima di avvicinarmi al forno o al fornello chiedo aiuto all'insegnante
7. Uso gli utensili in modo appropriato
8. Aspetto il mio turno e rispetto i compagni
9. Se qualcosa cade per terra la raccolgo per non scivolare
10. Riordino e pulisco la cucina