

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



Circ. n. 35

Pisa, 26 settembre 2023

Ai Docenti dell'Istituto

Oggetto: Formazione Sicurezza Alunni

In ottemperanza con quanto previsto dal D. Legs. 81 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro si comunica l'elenco delle lezioni che si terranno in **Aula Magna** per le classi prime della sede centrale le lezioni saranno tenute direttamente dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'istituto:

Sabato 30 settembre	ore 8,10 – 10,00	Classi:	1° A
	ore 10,00 – 11,50	Classi:	1° B;
Sabato 14 ottobre:	ore 8,10 – 10,00	Classi:	1° C
	ore 10,00 – 11,50	Classi:	1° D;
Sabato 21 ottobre:	ore 8,10 – 10,00	Classi:	1° E;
	ore 10,00 – 11,50	Classi:	1° F;
Sabato 28 ottobre:	ore 8,10 – 10,00	Classi:	1° G;
	ore 10,00 – 11,50	Classi:	1° H;
Sabato 4 novembre:	ore 8,10 – 10,00	Classi:	1° I;

Gli insegnanti dovranno accompagnare e vigilare sui propri alunni in aula magna (centrale).

Si fa presente che gli insegnanti che vanno in laboratorio, come da programma ministeriale, **devono** formare gli alunni sui rischi legati al proprio laboratorio sia all'inizio dell'anno scolastico sia tutte le volte che utilizzano una nuova attrezzatura, come gli altri anni si chiede a tutti i docenti di trattare nelle proprie ore argomenti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro, di seguito un estratto degli argomenti trattati gli anni scorsi, ricordando ancora che mentre i docenti che utilizzano Laboratorio dovranno obbligatoriamente trattare la Sicurezza nel proprio Laboratorio, gli altri insegnanti dovranno puntare alla sensibilizzazione, attraverso eventi accaduti, visione di film o qualsiasi altra attività che ritengono opportuna:

- **Dipartimento di Scienze degli Alimenti:** Rischi nel Laboratorio di Scienze dell'Alimentazione, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: SI;
- **Dipartimento di Chimica:** Rischi nel Laboratorio di Chimica, cartellonistica, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: SI;

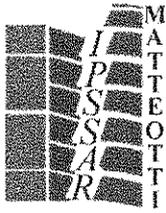
Il compilatore: A.P.



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



- **Dipartimento di Italiano e Storia e Dipartimento di Psicologia:** 1 – Riflessione su fatti accaduti. Verifica degli apprendimenti: facoltativa;
- **Dipartimenti di Inglese-Tedesco-Francese-Spagnolo:** Rischi nel Laboratorio Linguistico, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: facoltativa;
- **Dipartimento di Geografia:** Analisi dei terremoti in Italia, aree geografiche interessate ai sismi e le conseguenze. Misure prese dai governi per fronteggiare nuovi eventi sismici. Verifica degli adempimenti: Si;
- **Dipartimento di Fisica:** Rischi nel Laboratorio di Fisica, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Informatica:** Rischi nel Laboratorio di Informatica, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Diritto:** Aspetti fondamentali del D. Lgs. 81/2008, con particolare riferimento a: Rischio, Danno, Prevenzione/protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti/doveri, sanzioni per i soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Ed. Fisica:** 1) prevenzione infortuni, importanza del riscaldamento, delle progressività dell'esercizio, danni da sovraccarico; 2) idoneo abbigliamento ginnico; 3) ambienti sportivi (uscite di sicurezza, punto di raccolta, collocazione DAE, particolarità degli ambienti natatori, pericolosità per i tuffi. Verifica apprendimento: facoltativa;
- **Dipartimento di Sala e Vendita:** Rischi nel laboratorio di Sala e Vendita, comportamenti da tenere, in particolare: 1) conoscenza dei rischi relativi agli spazi e ai luoghi di lavoro; 2) conoscenza dei potenziali rischi relativi all'uso di attrezzature e degli utensili presenti nei laboratori di sala e bar; 3) conoscenza della cartellonistica presente negli ambienti di sala e bar. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Sostegno:** integrazione di quanto viene comunicato dall'insegnante curriculare con particolare riferimento legato ad eventuali barriere architettoniche ed evacuazione dei ragazzi con disabilità.
- **Dipartimento di Matematica:** Riflessione su fatti accaduti. Verifica degli apprendimenti: facoltativa;
- **Dipartimento di Scienze della Terra:** Rischi nel Laboratorio di Scienze nell'uso delle attrezzature ed eventuali sostanze, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimenti di Informatica-Trattamento Testi:** Rischi nel Laboratorio Informatico e nell'uso dei videotermini, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Religione:** Riflessione su fatti accaduti. Verifica degli apprendimenti: facoltativa;
- **Dipartimento di Economia Aziendale:** approfondimento delle tematiche che già vengono affrontati nei programmi ministeriali relativi alla sicurezza. Rischi nel Laboratorio di Informatica. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Discipline Meccaniche:** approfondimento sulle macchine che hanno organi in movimento, rischi specifici e DPI relativi a tali attrezzature. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Laboratorio di Chimica:** Norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni per gli studenti; regolamento di laboratorio; dispositivi di protezione; classificazione ed etichettatura delle sostanze chimiche; norme per la manipolazione di apparecchiature e di sostanze. Verifica degli apprendimenti: Si;
- **Dipartimento di Cucina:** conoscenza dei rischi relativi agli spazi e ai luoghi di lavoro; conoscenza dei potenziali rischi relativi all'uso delle attrezzature e degli utensili presenti nei laboratori di cucina; conoscenza della cartellonistica presente negli ambienti. Verifica degli apprendimenti: Si;

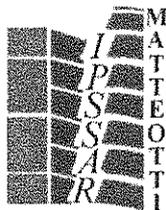
Il compilatore: A.P.



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



- **Dipartimento di Ricevimento:** Rischi nel laboratorio di ricevimento ed in generale nel Front-Office, comportamenti da tenere. Verifica degli apprendimenti: Sì;
Gli insegnanti che per motivi didattici hanno già fatto alcune parti del programma sulla sicurezza, devono far firmare i propri alunni negli elenchi sui fogli firma allegati e disponibili in sala insegnanti e nella copisteria dell'istituto (per tutte le lezioni sulla sicurezza durante l'anno bisognerà utilizzare tali stampati).

Tutto il materiale prodotto: fogli firma ed elaborato corretto, dovranno essere consegnati al Servizio Prevenzione e Protezione dell'istituto (Antonio Pastorelli – Locale 258) oppure entro il **15 novembre P.V.**

Sicuri della Vostra collaborazione per la riuscita di tale attività che oltre ad essere un adempimento, permetterà di far acquisire ai nostri alunni le attestazioni di base e specifica sulla sicurezza e che potranno esser utilizzati nel mondo del lavoro.



Il Dirigente Scolastico
(Prof. Salvatore Caruso)

Il compilatore: A.P.



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento