

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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

Circolare n. 26

Pisa, 17.09.2026

Ai Docenti dell'Istituto

Alle Classi 1^e

Oggetto: Formazione sulla sicurezza per gli alunni

In ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 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 di Prevenzione e Protezione dell'Istituto:

- **Martedì 22 settembre**
 - ore 08:10 – 10:00 | Classe: 1^a A
 - ore 10:00 – 11:50 | Classe: 1^a B
- **Giovedì 24 settembre**
 - ore 08:10 – 10:00 | Classe: 1^a C
 - ore 10:00 – 11:50 | Classe: 1^a D
- **Mercoledì 30 settembre**
 - ore 08:10 – 10:00 | Classe: 1^a E
 - ore 10:00 – 11:50 | Classe: 1^a F
- **Giovedì 1^o ottobre**
 - ore 08:10 – 10:00 | Classe: 1^a G
 - ore 10:00 – 11:50 | Classe: 1^a H

Gli insegnanti dovranno accompagnare e vigilare sui propri alunni in Aula Magna (sede centrale).

Si fa presente che i docenti che svolgono attività in laboratorio, come da programma ministeriale, devono formare gli alunni sui rischi legati alla propria struttura sia all'inizio dell'anno scolastico, sia ogni volta che si utilizza una nuova attrezzatura.

Come negli anni precedenti, si chiede a tutti i docenti di trattare, nelle proprie ore e all'inizio dell'anno scolastico, argomenti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Mentre i docenti che utilizzano i laboratori dovranno obbligatoriamente trattare la sicurezza nello specifico laboratorio di competenza, gli altri insegnanti punteranno alla sensibilizzazione degli studenti attraverso fatti accaduti, visione di film o qualsiasi altra attività ritenuta opportuna.

Di seguito si riporta un estratto degli argomenti trattati negli anni scorsi per ciascun dipartimento:

Dipartimento di Scienze degli Alimenti: Rischi nel Laboratorio di Scienze dell'Alimentazione, etichette dei prodotti chimici, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*

- **Dipartimento di Italiano e Storia / Dipartimento di Psicologia:** Riflessione su fatti accaduti. *Verifica degli apprendimenti: Facoltativa.*

- **Dipartimenti di Inglese, Tedesco, Francese e Spagnolo:** Rischi nel Laboratorio Linguistico, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: Facoltativa.*

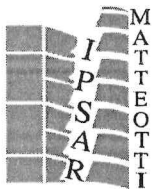
Il compilatore: VP



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

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

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

- **Dipartimento di Geografia:** Analisi dei terremoti in Italia, aree geografiche interessate ai sismi e relative conseguenze. Misure adottate dai governi per fronteggiare nuovi eventi sismici. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimento di Fisica:** Rischi nel Laboratorio di Fisica, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimento di Informatica:** Rischi nel Laboratorio di Informatica, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **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 e assistenza. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimento di Educazione Fisica:** 1) Prevenzione infortuni, importanza del riscaldamento, progressività dell'esercizio, danni da sovraccarico; 2) Abbigliamento ginnico idoneo; 3) Ambienti sportivi (uscite di sicurezza, punto di raccolta, collocazione DAE, particolarità degli ambienti natatori, pericolosità dei tuffi). *Verifica degli apprendimenti: 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 utensili presenti nei laboratori di sala e bar; 3) Conoscenza della cartellonistica presente negli ambienti di sala e bar. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimento di Sostegno:** Integrazione di quanto comunicato dall'insegnante curricolare, con particolare riferimento ad eventuali barriere architettoniche e all'evacuazione degli studenti 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 e delle eventuali sostanze, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimenti di Informatica e Trattamento Testi:** Rischi nel Laboratorio Informatico e nell'uso dei videotermini, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **Dipartimento di Religione:** Riflessione su fatti accaduti. *Verifica degli apprendimenti: Facoltativa.*
- **Dipartimento di Economia Aziendale:** Approfondimento delle tematiche relative alla sicurezza già affrontate nei programmi ministeriali. Rischi nel Laboratorio di Informatica. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **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 sostanze. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*
- **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: SÌ.*
- **Dipartimento di Ricevimento:** Rischi nel laboratorio di Ricevimento e in generale nel Front-Office, comportamenti da tenere. *Verifica degli apprendimenti: SÌ.*

Gli insegnanti che per motivi didattici abbiano già svolto alcune parti del programma sulla sicurezza devono far firmare i propri alunni negli elenchi del foglio firme, allegato e disponibile sul sito

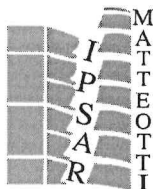
Il compilatore: VP



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

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

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

dell'istituto al seguente link: <https://www.matteotti.edu.it/documento/registro-lezioni-sulla-sicurezza-nel-luoghi-di-lavoro/> (per tutte le lezioni sulla sicurezza tenute durante l'anno bisognerà utilizzare il modulo indicato).

Tutto il materiale prodotto (fogli firma ed eventuali elaborati corretti) dovrà essere consegnato al Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Istituto (Antonio Pastorelli – Locale 258) entro il **15 novembre p.v.**

Confido nella Vostra consueta collaborazione per la buona riuscita di tale attività che, oltre a costituire un adempimento normativo, permetterà agli studenti di acquisire le attestazioni di formazione generale e specifica sulla sicurezza."

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Salvatore Caruso)

Il compilatore: VP



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

