



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0009042 del 10/10/2019
08 (Uscita)

Ai Docenti- laboratorio sala e cucina
Agli assistenti tecnici – laboratorio sala e cucina
Ai collaboratori scolastici di laboratorio

Oggetto : organizzazione economato e magazzino.

Si comunica che per motivi di programmazione e pianificazione degli acquisti di derrate alimentari nonché di organizzazione e gestione dell'economato, **tutte le richieste** per l'acquisto delle materie prime per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio di cucina/pasticceria e sala/bar devono presentate almeno una settimana prima della data dell'esercitazione stessa e controfirmate dai rispettivi coordinatori/ responsabili di reparto. Le richieste vanno consegnate al Responsabile del Magazzino sig. Chiocca Marco.

Le stesse dovranno essere leggibili e compilate rispettando l'ordine delle categorie merceologiche sull'apposito modello ed essere complete di **tutto l'occorrente** per la buona riuscita dell'esercitazione, evitando così **ripetute** "integrazioni" al menu del giorno che oltre a rallentare lo svolgimento delle mansioni degli addetti all' economato e causare ritardi ai tempi di elaborazione e esecuzioni delle preparazioni del giorno, vanno ad alterare lo stoccaggio merci e la pianificazione degli acquisti.

Eventuali integrazioni **urgenti** saranno valutate e autorizzate in base a essenzialità e disponibilità.

Tutte le richieste che saranno presentate e che non sono conformi ai criteri indicati non saranno prese in considerazione.

Si comunica inoltre che qualsiasi variazione, modifiche e/o sospensione delle stesse

(eventuali escursioni, gite, eventi, manifestazioni, ecc) vanno comunicate tempestivamente e con largo anticipo all'economato (fatto salvo imprevisti non imputabili al docente in esercitazione,) per evitare sprechi e/o acquisti di generi alimentari deperibili e/o inutilizzabili.

Per quanto concerne le rimanenze e la conservazione di alimenti preparati e non consumati

(ad es. biscotti, torte, etc..) si raccomanda di attenersi scrupolosamente al regolamento HACCP pervenuto alla scuola dall' autorità sanitaria competente.

Nel rispetto dei ruoli e delle competenze desideriamo ringraziarvi della Vostra preziosa collaborazione.

In allegato gli orari di chiusura e apertura del magazzino.

Il Direttore di Lab. di Cucina

Il Direttore di Lab. di Sala

Il Dirigente Scolastico

Imputato Angelo

Sferratore Nino

Mario Sironi