

	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA</b> <b>Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

**DESCRIZIONE DELLA MANSIONE = PERSONALE DI CUCINA**  
**VALUTAZIONE DEL RISCHIO DOPO LA MESSA IN ATTO DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

<b>ATTIVITA'</b>	<p>La mansione prevede lo svolgimento di attività di carattere essenzialmente esecutive, dovute alla preparazione e somministrazione di pasti ed alimenti a persone adulte (insegnanti) e bambini compresa fra i 3 ed i 5 anni per la scuola d'infanzia e di età compresa fra i 6 e 14 anni di età per la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado.</p> <p>Le operazioni che gli addetti compiono si possono così schematizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione e somministrazione pasti</li> <li>• Allontanamento rifiuti di cucina</li> <li>• Lavaggio stoviglie e pentolame</li> <li>• Sanificazione locali ed arredi di cucina</li> </ul> <p>L'attività può anche comportare l'uso saltuario di attrezzature munite di videoterminale (per eventuali ordini materie prime e derrate alimentari).</p>
<b>AMBIENTI DI LAVORO</b>	<p>Le attività lavorative identificative della mansione si svolgono nei seguenti ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cucina e sala mensa.</li> <li>- Area esterna all'istituto.</li> </ul> <p>Locali accessori: spogliatoi e servizi igienici.</p>
<b>ATTREZZATURE DI LAVORO</b>	<p>Attrezzature per "cucine industriali" e comuni attrezzature per la pulizia ordinaria degli ambienti e gli arredi di cucina</p>
<b>SOSTANZE E PREPARATI UTILIZZATI</b>	<p>Detergenti e disinfettanti di uso comune per gli ambienti e gli arredi di cucina.</p>

ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA		
DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio		Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
PERSONALE DI CUCINA	

## LUOGHI DI LAVORO

Valutazione del rischio:

§ 7.3

R = 3

MEDIO

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	<p>Gli ambienti di lavoro, rappresentati da locali chiusi, non costituiscono particolari rischi per il personale, se non quelli tipici legati agli spostamenti all'interno di locali arredati. Gli ambienti sono da considerarsi adeguati e adattabili alle esigenze dei singoli lavoratori per quanto attiene agli aspetti strutturali, microclimatici e di illuminazione. In considerazione della natura dell'attività svolta nei locali di cucina e quindi il possibile aumento di temperatura interna specialmente nei periodi primaverili – estivi, si potrà richiedere se necessario all'Amministrazione comunale l'installazione di un idoneo impianto di climatizzazione. Adeguate sono le dimensioni delle porte e delle zone di passaggio.</p> <p>I servizi igienici sono dotati di vaso, bidet e lavabo, con acqua corrente calda e fredda. Lo spazio adibito a spogliatoio è anche dotato di armadietti per il ricovero del vestiario degli operatori. Le scale di accesso ai piani rialzati hanno gradini di adeguate dimensioni in termini di altezza e pedata, sono dotate di corrimano e sono sufficientemente illuminate. I rischi da ricondursi a possibili urti e/o abrasioni per il contatto con il materiale di arredo, possono considerarsi minimi. Qualche rischio di scivolamento potrebbe essere presente in occasione delle attività di pulizia dei pavimenti previste al termine del pranzo degli utenti oppure nei giorni di pioggia per l'accesso di persone con i piedi bagnati.</p> <p>L'attività comporta anche l'utilizzo e l'impiego di stoviglie e pentolame che devono entrare in contatto con fonti di calore elevato (per esigenze culinarie, di cottura, ecc..). L'attività di preparazione pasti infatti prevede l'utilizzo di una cucina del tipo industriale dotata di piano di cottura con fuochi a gas, forni elettrici, ecc..., che possono provocare ustioni e scottature agli operatori.</p> <p>L'attività inoltre comporta anche un minimo di preparazione degli alimenti (in minima parte, in quanto il cibo arriva già alle cucine precotto o surgelato). Come ogni cucina, si segnala la produzione di "rifiuti" di natura alimentare, oltre che tovaglioli e tovaglie di carta usa e getta utilizzate dagli utenti, da smaltire al termine di ogni pasto. I rifiuti in questione dovranno essere smaltiti in appositi sacchi e/o contenitori da stoccare al di fuori dell'edificio in apposite zone. Il trasporto dei rifiuti all'aperto, potrebbe comportare l'esposizione degli operatori a condizioni microclimatiche sfavorevoli (in caso di temperature rigide, troppo elevate, oppure in presenza di condizioni climatiche sfavorevoli).</p> <p>I possibili rischi legati invece alle caratteristiche degli ambienti esterni in generale (giardino della scuola), dipendono dalle caratteristiche proprie del sito, ma generalmente sono riconducibili a cadute e scivolamenti nel caso di irregolarità del terreno.</p> <p>Essendo presente un impianto fisso a gas per l'adduzione al piano di cottura, sono possibili perdite o fughe di fluido, che possono provocare incendio o scoppio.</p>
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	<p>Le misure di prevenzione adottate si riconducono all'informazione e alla formazione degli addetti sull'uso in sicurezza degli ambienti di lavoro e delle loro componenti (per es.: illuminazione, microclima, ecc.). In special modo gli operatori devono essere formati, informati ed addestrati sull'utilizzo in modalità corrette delle attrezzature (piani di cottura, fuochi a gas, forni elettrici, microonde, frigoriferi, abbattitori, cuoci pasta, lavastoviglie, ecc...) presenti all'interno di una cucina industriale. Obbligo di utilizzo di Dispositivi di Protezione Individuale particolarmente isolanti, specialmente durante la movimentazione di stoviglie o pentolame posizionate su fonti di calore elevate, per evitare ustioni o scottature al personale. Nel limite del possibile, evitare di trasportare materiale o rifiuti lungo l'area esterna alla scuola, nel caso di condizioni climatiche ed atmosferiche avverse e/o sfavorevoli.</p> <p>Qualora si verificasse la necessità di lavare i pavimenti durante l'orario di consumo dei pasti, ne verrà segnalata la condizione di rischio, provvedendo ad isolare la zona bagnata dall'interessamento degli utenti fino alla completa asciugatura delle superfici.</p> <p>L'area esterna risulta essere regolarmente mantenuta dagli operatori comunali, piana, priva di dislivelli irregolari, buche od altra conformazione passibile di inciampo. Lo spazio camminamento esterno verso lo spazio di stoccaggio rifiuti, risulta essere pavimentato con materiale regolare.</p> <p>La cucina risulta inoltre dotata di prese di aerazione permanente per il ricambio dell'aria, adeguatamente dimensionate, rilevatori automatici di fughe gas, valvole di intercettazione manuale e presidi antincendio.</p>
<b>D.P.I. adottati</b>	Calzature antiscivolo, indumenti appropriati per evitare la contaminazione dei cibi, indumenti pesanti nel caso di utilizzo dell'area esterna in periodo invernale, utilizzo di guanti termo-isolanti od altri dispositivi per la manipolazione di stoviglie e pentolame rovente od ad alte temperature.

<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>		
<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA</b> <b>Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>		Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

# **ATTREZZATURE DI LAVORO**

**Valutazione del rischio: § 7.3 R = 3 MEDIO**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Le attrezzature di lavoro sono le tipiche esistenti all'interno di una cucina di tipo "industriale", ovvero: piano di cottura con fuochi a gas, forno elettrico, microonde elettrico, cuoci pasta, frigorifero, abbattitore, cappa di esalazione ed espulsione fumi e vapori di cottura. Il principale rischio legato all'utilizzo di queste attrezzature per gli operatori, rimane la possibile scottatura od ustioni, che gli stessi si possono provocare utilizzando stoviglie o pentolame riscaldate da fonti di calore elevate. Per quanto riguarda la preparazione dei pasti inoltre, vanno comprese nelle attrezzature di lavoro, tutti quegli utensili come ad esempio coltelli, affettatrici elettriche, tritacarne, trita formaggio, ecc utilizzati per il taglio degli alimenti, che possono provocare ferite agli arti inferiori degli operatori. Eventuali altri dispositivi intesi come attrezzature, potrebbero essere i tavoli, tavolini e sedie utilizzati dagli utenti durante il consumo dei pasti.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Le misure di prevenzione adottate si riconducono all'informazione e alla formazione degli addetti sull'uso in sicurezza delle attrezzature ed utensili di lavoro e (per es.: piani di cottura, coltelli, ecc...). Utilizzo della cappa di aspirazione fumi e vapori di cottura, durante la cottura stessa degli alimenti e corretta aerazione dei locali.
<b>D.P.I. adottati</b>	Calzature antiscivolo, indumenti appropriati per evitare la contaminazione dei cibi, utilizzo di guanti termo-isolanti od altri dispositivi per la manipolazione di stoviglie e pentolame rovente od ad alte temperature, utilizzo di guanti antitaglio per il personale impiegato nelle operazioni di preparazione degli alimenti.

# **ELETTRICITÀ**

**Valutazione del rischio: § 7.3 R = 2 BASSO**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	La mansione non prevede lo svolgimento di attività che possono in qualche modo comportare un contatto diretto con l'impianto elettrico o parti di esso. Nell'ambito delle attività svolte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• contatti elettrici diretti o indiretti</li> <li>• innesco e propagazione di incendi e di ustioni dovuti a sovratemperature pericolose, archi elettrici e radiazioni</li> <li>• sovratensioni</li> <li>• altre condizioni di guasto ragionevolmente prevedibili</li> </ul> sono da escludersi per la presenza di dispositivi di protezione adeguati ed efficienti e periodicamente controllati. Il rischio da contatti elettrici indiretti è presente solo nel caso in cui eventuali attrezzature diverse da quelle di classe II (doppio isolamento) risultano accidentalmente interessate da sovratensioni per guasti improvvisi. Il rischio dovuto ad innesco e propagazione di incendi e di ustioni dovuti a sovratemperature pericolose, archi elettrici e radiazioni, può essere dovuto a connessioni non perfette.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Impianti elettrici progettati e realizzati da soggetto abilitato e nel rispetto dei requisiti della normativa di riferimento. Presenza di impianto di messa a terra e di interruttori di protezione differenziali (detti "salvavita") periodicamente verificati per garantirne la costante efficienza. Formazione sull'uso in sicurezza delle attrezzature elettriche e sulle modalità di controllo di eventuali potenziali guasti.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>		
<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA</b> <b>Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>		Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

**MOVIMENTAZIONE  
MANUALE DEI CARICHI**

**Valutazione del rischio: § 7.3 R = 3 MEDIO**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Considerate la tipologia dell'attività svolta e l'occasionalità delle movimentazioni si ritiene che non possa essere efficacemente utilizzati dei metodi analitici di valutazione del rischio MMC (es. OCRA, NIOSH, ...). La mansione può prevedere la movimentazione manuale dei carichi anche se in modo non costante e ripetuta a brevi distanze di tempo. I carichi da movimentare non superano comunque i 30 Kg di peso. Sebbene siano adottate adeguate procedure organizzative per il sollevamento del carico tramite adeguate attrezzature o per la distribuzione dello stesso su più operatori (quando per motivi tecnici o logistici non sia possibile utilizzare mezzi meccanici) lo sforzo fisico richiesto è rilevante e può essere aggravato nel caso di spazi chiusi troppo angusti e posizioni dei piani di lavoro sfavorevoli. Le operazioni di preparazione dei pasti nonché di pulizia degli ambienti e piani di lavoro, possono richiedere un modesto sforzo fisico e possono avere ripercussioni, soprattutto quando reiterate nell'arco dell'intera giornata lavorativa, sull'apparato muscolo – scheletrico della zona lombare cervicale.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Le misure di prevenzione e protezione sono riconducibili all'informazione dei dipendenti sulla necessità di movimentare (prelevare, sostenere, deporre, ecc.) i carichi in modo corretto.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

**ATTREZZATURE MUNITE DI  
VIDEOTERMINALI**

**Valutazione del rischio: § 7.3 R = 0 BASSO O ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	La mansione prevede l'utilizzo saltuario di apparecchiature munite di videoterminale, che sicuramente non determinano il raggiungimento delle 20 ore settimanali.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

#### RUMORE [AGENTI FISICI]

Valutazione del rischio: § 7.4.3

R = 0

**BASSO O ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	La mansione non prevede la vicinanza o l'utilizzo di macchine o apparecchiature rumorose e ed è svolta in ambienti acusticamente isolati. Si specifica comunque che la presenza contemporanea di un cospicuo numero di bambini, può dare luogo a fenomeni saltuari più che altro definibili come "di confusione". Come indicato dalle linee guida ISPESL, le quali fanno riferimento all'allegato alla circolare 45/92 della Regione Lazio, in relazione alle specifiche attività svolte e considerando le attrezzature utilizzate, in nessun caso viene superato il limite inferiore Lex, 8h = 80 dB(A) quale livello di esposizione personale quotidiana e/o settimanale.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Adozione di comportamenti idonei atti a limitare la produzione di rumori molesti (interloquire ad alta voce, elevati volumi delle suonerie di telefoni o di stereo, ecc...).
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

#### VIBRAZIONI [AGENTI FISICI]

Valutazione del rischio: § 7.4.3

R = 0

**BASSO O ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	La mansione non prevede la vicinanza o l'utilizzo di macchine o apparecchiature vibranti e non comporta l'esposizione al rischio vibrazioni del sistema mano-braccio e del sistema corpo intero. In relazione alle specifiche attività svolte e considerando le attrezzature in uso pertanto, in nessun caso viene superato il Valore Limite Giornaliero di Esposizione né quello su periodi brevi (5,00 e 1,00 m/s <sup>2</sup> per sistema mano-braccio e corpo intero GIORNALIERO e 20,00 e 1,5 m/s <sup>2</sup> per il sistema mano-braccio e corpo intero BREVE PERIODO). Per la valutazione si fa riferimento alle linee guida ISPESL.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

**CAMPI ELETTROMAGNETICI**  
[AGENTI FISICI]

**Valutazione del rischio: § 7.4.3 R = 0 BASSO O ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Devono essere valutati gli effetti nocivi a breve termine conosciuti nel corpo umano derivanti dalla circolazione di correnti indotte e dall'assorbimento di energia, e da correnti di contatto. La mansione non prevede l'utilizzo di macchine o apparecchiature che producono campi elettromagnetici pericolosi (apparecchiature a risonanza magnetica nucleare, sistemi magnetoidrodinamici, generatori superconduttivi, processi elettrolitici,...). Sulla base delle specifiche linee guida ICNIRP e tenuto conto dei livelli di emissione indicati in letteratura dai fabbricanti delle attrezzature presenti e/o utilizzate nell'ambito dell'attività (macchine di ufficio), si può ritenere che non siano superati i valori di azione.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

**RADIAZIONI OTTICHE**  
**ARTIFICIALI** [AGENTI FISICI]

**Valutazione del rischio: § 7.4.3 R = 0 BASSO O ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Devono essere valutati in particolare modo gli effetti nocivi derivanti dall'esposizione alle radiazioni, sugli occhi e sulla cute. Per la valutazione si fa riferimento anche alle indicazioni fornite dai produttori e dalle esperienze acquisite da altre imprese nei diversi comparti produttivi. La mansione non prevede l'utilizzo o il contatto con sorgenti di radiazioni ottiche artificiali (ultraviolette, infrarosse, ...) coerenti ed incoerenti (es. laser, lampade UVC per la sterilizzazione, a UVB-UVA per l'abbronzatura o la fototerapia, a UVA per la polimerizzazione o a IRA-IRB per il riscaldamento). In relazione alle specifiche mansioni svolte in nessun caso vengono superati i valori limite d'esposizione.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

**AGENTI CHIMICI [SOSTANZE  
PERICOLOSE]**

**Valutazione del rischio: § 7.4.4**

**R = 1**

**BASSO PER LA SICUREZZA  
IRRILEVANTE PER LA SALUTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Nello svolgimento delle proprie attività la mansione prevede l'utilizzo di sostanze per la pulizia degli ambienti e piani di lavoro (detergenti) che possono contenere sostanze in qualche misura pericolose. La mansione può comportare una esposizione nel breve termine per contatto diretto o per aerosol, a sostanze irritanti contenute nei prodotti per la pulizia e l'igiene dei locali. In accordo con il medico competente, si è comunque deciso di predisporre un idoneo protocollo di sorveglianza sanitaria.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Le misure di prevenzione e protezione comunque adottate sono rappresentate da una corretta divulgazione delle informazioni sui prodotti utilizzati e sull'uso dei DPI riportate sulle schede di sicurezza. Adozione di un adeguato protocollo sanitario.
<b>D.P.I. adottati</b>	DPI (guanti in gomma o in lattice) per evitare il contatto con la cute.

**AGENTI CANCEROGENI E  
MUTAGENI [SOSTANZE  
PERICOLOSE]**

**Valutazione del rischio: § 7.4.3**

**R = 0**

**ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Nello svolgimento delle proprie attività, la mansione non prevede l'utilizzo di prodotti o sostanze classificati come cancerogeni e o mutageni. Non sono pertanto ravvisabili rischi legati a tale fattore.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA</b> <b>Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

**ESPOSIZIONE ALL'AMIANTO**  
[SOSTANZE PERICOLOSE]

**Valutazione del rischio: § 7.4.3 R = 0 ASSENTE**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Nello svolgimento delle proprie attività, la mansione non può comportare l'esposizione dei lavoratori all'amianto. Non sono effettuate attività lavorative come da art. 246 del d.lgs. 81/08. Le componenti strutturali degli ambienti di lavoro sono realizzate in materiali non contenenti amianto.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Nessuna.
<b>D.P.I. adottati</b>	Non necessari.

**AGENTI BIOLOGICI**

**Valutazione del rischio: § 7.4.3 R = 1 BASSO**

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Nello svolgimento delle proprie attività la mansione non prevede l'utilizzo deliberato di agenti biologici e l'attività non rientra tra quelle previste dall'allegato XLIV del D.Lgs. 81/08. Si specifica comunque che durante la somministrazione dei pasti agli utenti bambini, nonché la loro assistenza alimentare, gli operatori possono entrare in contatto con il rischio di malattia dovuto alla presenza di agenti biologici a trasmissione.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Profilassi vaccinale.
<b>D.P.I. adottati</b>	DPI (guanti in gomma o in lattice) per evitare il contatto con la cute.



	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO NELSON MANDELA</b>	
	<b>DVR relativo alla unità produttiva SCUOLA</b> <b>Sede, sez. di via Curtatone Montanara e sez. di via Treviglio</b>	Ed. n. 2.0 del 16/04/2018

SCHEDA MANSIONE:	Rev. n. 2.0 del 16/04/2018
<b>PERSONALE DI CUCINA</b>	

#### RISCHI PARTICOLARI

Valutazione del rischio: § 7.4.3

R = 1

BASSO

<b>Relazione sulla valutazione dei rischi</b>	Nello svolgimento delle proprie attività l'operatore potrebbe essere esposto a rischi particolari, come: - l'aggressione da parte di estranei; - stress lavoro correlato; - alunni con differenze culturali e di comprensione.
<b>Misure di Prevenzione e Protezione attuate</b>	Tutti gli accessi alle strutture scolastiche sono regolamentati e costantemente controllati. Il lavoro inoltre risulta anche organizzato in maniera paritaria per tutti gli operatori secondo le disposizioni di legge e l'organizzazione, la buona gestione del personale, la certezza dei compiti, la formazione interna ed esterna, il rispetto delle procedure di lavoro ed la chiarezza dei ruoli e responsabilità sono procedure attualizzate e messe in atto dalla Direzione Didattica. La formazione e informazione ai livelli più bassi degli alunni ed a quelli di cultura e provenienza straniera, risulta assistita oltre che ripetuta più volte in aula per garantire l'insegnamento.
<b>D.P.I. adottati</b>	DPI (guanti in gomma o in lattice) per evitare il contatto con la cute.