

REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA

Approvato con Delibera N. 37 del Consiglio d'Istituto del 29 ottobre 2019



Docenti Referenti: Buio Rosalia- Magagnotti Annalisa

Normativa di riferimento:

- VISTO l'art.15 del D.Lgs. n°81/08 – Misure generali di tutela;
- VISTO l'art.17 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi del datore di lavoro;
- VISTO l'art.20 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi dei lavoratori (personale docente e non);
- VISTO l'art.36 del D.Lgs. n°81/08 – Informazione e formazione dei lavoratori;
- VISTO il D.M.del10/03/1998“*Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro*”;
- VISTO il D.Lgs.n°106/09“*Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n°81,in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*”;
- VISTO il Decreto Ministeriale del18/12/1975;

VIENE EMANATO IL SEGUENTE REGOLAMENTO MENSA

❖ Oggetto

A integrazione del regolamento d'Istituto che costituisce il documento di riferimento della scuola, viene elaborato il presente documento per il servizio di refezione scolastica.

Finalità



Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo.

L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale ma la Scuola, il Comune e l'ASL, ciascuno per le rispettive competenze, collaborano per il buon andamento dello stesso, operando in maniera coordinata e concertata, anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte.

L'ambiente scolastico deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. La mensa costituisce un tassello del percorso educativo in senso generale e un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto, si sottolinea che essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

Il servizio deve garantire una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino; perciò la composizione qualitativa del pranzo è stabilita da un dietista, tenendo conto di precise indicazioni nazionali. La grammatura delle pietanze è decisa dallo specifico servizio dell'Asl, il quale controlla che tutto rientri nei giusti parametri.

❖ Servizio a domanda individuale

La refezione scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale (ai sensi dell'art.6 del D.L. n. 55/1983 convertito, con modificazioni, dalla legge del 26 aprile 1983 n.131), la cui fruizione è possibile solo mediante richiesta di iscrizione; il suo pagamento, per chi sceglie di avvalersene, è un atto dovuto.

❖ Gestione del servizio

Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, che vi provvede tramite affidamento della gestione a personale proprio, che si serve di due diverse strutture per la cottura, la conservazione e la distribuzione dei cibi nelle scuole del territorio, nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di forniture, mediante convenzione con soggetti che diano anche garanzia sul livello quantitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare.

I locali ove il servizio viene erogato sono quelli appositamente adibiti allo scopo dal Comune, che rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia, debitamente autorizzati dalle autorità competenti.

La refezione scolastica è direttamente collegata allo svolgimento delle attività didattiche e quindi al calendario scolastico.

Gli alunni accedono al servizio mensa suddivisi per classe o gruppi misti.

❖ Costo del pasto

La partecipazione al costo del servizio è stabilita annualmente dalla Giunta Comunale la quale ne stabilisce la tariffa e le modalità di riscossione.

❖ Rilevazione delle presenze

Alla rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti, sia in forma cartacea che telematica, provvede il referente mensa. La prenotazione dei pasti deve avvenire entro le ore 9.30 di ogni mattina tramite rilievo telematico delle presenze o comunicazione telefonica.

Qualora un alunno si assenti da scuola dopo la prenotazione dei pasti, e senza che ne sia stato dato preventivo avviso, il pasto prenotato potrà essere ritirato; se non consumato o ritirato, sarà comunque addebitato.

❖ Menù e tabelle dietetiche

Il menù e le tabelle dietetiche sono formulati in collaborazione con i competenti servizi dell'ASL ed elaborati nel rispetto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica.

Copia dei menù è affissa nei locali scolastici, nel refettorio delle scuole, sul sito web della scuola.

Vengono predisposti due menù (uno autunnale/invernale e uno primaverile/estivo) articolati su una rotazione di cinque settimane.

È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute (intolleranze / allergie / celiachia); in tale caso la dieta individuale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico.

Sono previste anche diete variate per motivi religiosi.

È possibile richiedere una dieta “in bianco” temporanea, per la durata di pochi giorni, in presenza di indisposizioni; anche in questo caso va presentato il certificato del medico.

Per motivi igienico/sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare, nel locale mensa non è consentito consumare pasti non forniti dall'impresa incaricata o cibi diversi rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica, salvo le deroghe previste e certificate (esigenze alimentari differenziate o motivazioni etico/religiose). All'atto dell'iscrizione i genitori, i cui figli rientrano in una delle casistiche sopra riportate, dovranno indicare di voler usufruire di un pasto differenziato, specificandone la motivazione

❖ I docenti e i collaboratori

La sorveglianza e l'assistenza degli alunni durante la refezione e prima della ripresa delle lezioni scolastiche sono garantite dagli insegnanti e dal personale collaboratore scolastico.

Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e i C.C.N.L. possono usufruire del servizio gli insegnanti e i collaboratori delle rispettive scuole, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto, con funzioni di vigilanza educativa.

I docenti in servizio durante la mensa e i collaboratori a supporto della vigilanza sono tenuti alla sorveglianza degli alunni, occupando posti in modo tale da non lasciare gruppi di alunni privi di vigilanza.

❖ Compiti dei collaboratori scolastici addetti alla scuola dell'infanzia

I collaboratori sono tenuti a garantire :

- la pulizia e l'areazione delle aule didattiche adibite a refettorio;
- l'ordinaria vigilanza e assistenza degli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze;
- il lavaggio giornaliero di pavimenti, banchi, sedie;
- un ambiente pulito e sano, utilizzando criteri di ricambio continuo di acqua di lavaggio e pulendo periodicamente vetri e altri arredi presenti nei locali adibiti alla refezione scolastica.
-

❖ Compiti dei referenti mensa

Durante la somministrazione dei pasti i referenti designati dovranno garantire che :

- gli alimenti da somministrare siano adeguatamente protetti dai rischi da contaminazione;
- il locale utilizzato come mensa e/o refettorio sia costantemente in buono stato di pulizia;
- tutti gli utensili di servizio siano sempre puliti e protetti;
- nel locale sia sempre presente un idoneo contenitore per i rifiuti, che deve essere frequentemente svuotato;
- il personale in servizio mantenga un'idonea pulizia personale (mani, capelli, unghie) ed adeguato abbigliamento di lavoro pulito e di colore chiaro e l'utilizzo dei D.P.I.;

- durante il servizio, il personale mantenga un corretto comportamento igienico: non deve toccare capelli, naso, orecchie, non deve assumere cibi, bevande, fumare o masticare gomma; deve lavarsi le mani dopo aver manipolato direttamente un prodotto alimentare e dopo occasionali colpi di tosse o starnuti;
- al momento della consegna controlli lo stato di conservazione delle derrate, l'integrità delle confezioni, la data di scadenza e l'etichettatura.

In caso in cui la verifica di quando indicato darà esito negativo si procederà ad annotare quanto rilevato in un apposito verbale che verrà trasmesso alla presidenza per gli opportuni provvedimenti del caso.

❖ Compiti dei docenti

I docenti sono tenuti alla sorveglianza degli alunni e a effettuare tutti gli interventi di natura educativa necessari, in quanto il tempo della mensa è da intendersi come momento pienamente educativo e opportunità di apprendimento di comportamento responsabile. A tal fine è possibile, all'interno dei percorsi didattici, approfondire temi di educazione alimentare che possano rafforzare alcune corrette abitudini a tavola.

In particolare, gli insegnanti devono:

- assumere atteggiamenti comuni, affinché le modalità indicate vengano rispettate e non si crei disorientamento negli alunni;
- mantenere un atteggiamento che inviti alla tranquillità;
- seguire gli alunni, in modo da provvedere alle loro immediate esigenze e all'educazione del loro comportamento in situazione;
- segnalare alla referente della mensa, situazioni anomale o di criticità del servizio;
- controllare, nel momento della somministrazione del pasto, che gli alunni con pasti differenziati consumino esclusivamente quegli alimenti;
- controllare che a tutti i bambini venga dato il menù completo affinché imparino, piano piano, a mangiare ogni cosa;
- invitare gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto;
- segnalare alle famiglie i bambini che tendono a rifiutare il cibo.

Terminate le lezioni antimeridiane, i docenti accompagnano gli alunni ai servizi igienici, li coadiuvano nel lavarsi accuratamente le mani e li invitano a disporsi ordinatamente in fila per prendere posto a tavola. Per motivi di sicurezza e igiene è necessario rispettare le seguenti norme:

- a. i docenti in servizio sulla mensa devono essere presenti inderogabilmente all'ora prevista per svolgere la vigilanza del gruppo classe;
- b. durante la consumazione del pasto gli alunni non devono circolare nei locali adibiti a mensa;
- c. la distribuzione dei pasti a tavola sarà effettuata solo da personale refezionista preposto;
- d. i docenti collaborano con il personale refezionista ai fini del buon svolgimento del pasto degli alunni e vigilano attentamente sul corretto uso di alimenti e stoviglie.

E' vietato effettuare feste nelle aule scolastiche con somministrazione di alimenti non autorizzati.

❖ Attività post-mensa

Le attività di post-mensa, anche quando siano lasciate alla libera iniziativa degli alunni, vanno attentamente vigilate.

❖ Modalità di comportamento degli alunni

Gli alunni che frequentano la mensa sono tenuti a un comportamento corretto, rispettoso e adeguato all'ambiente e alle sue funzioni. In particolare, devono:

- raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavati le mani;
- entrare in maniera tranquilla e raggiungere il tavolo a loro assegnato;
- sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto (o dopo essersi serviti) ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
- mantenere un tono di voce il più possibile moderato e comunicare solo con i compagni accanto o di fronte;
- tenere un comportamento corretto, rispettoso e civile nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti e dei collaboratori addetti alla vigilanza;
- stare seduti composti durante il tempo mensa;
- non sporcare eccessivamente gli spazi dove consumano il pranzo;
- utilizzare in modo corretto le posate e le stoviglie;
- fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, anche al fine di non sprecarla;
- non giocare con il cibo;
- evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo;
- imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta;
- cercare di mangiare almeno una pietanza (il primo o il secondo);
- evitare di scambiarsi il cibo, per questioni igienico/sanitarie;
- alzarsi educatamente da tavola al termine della mensa e sistemare con cura la sedia utilizzata;
- mettersi in fila seguendo i propri docenti e lasciare i locali in modo ordinato.

❖ Controlli

Gli organi preposti al controllo del servizio (Amministrazione Comunale, Comitato Mensa e Azienda Sanitaria competente territorialmente) effettuano, ognuno per quanto di competenza, periodiche verifiche, in ordine alle modalità di conduzione del servizio e al controllo sui generi alimentari, sui locali, sulle attrezzature e sul menù.

❖ Comitato mensa

Il Comitato Mensa è un organo misto che garantisce il collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, al fine di monitorare la qualità e l'efficienza del servizio; la partecipazione a tale comitato è volontaria.

I genitori ed i docenti che ne fanno parte vengono nominati all'inizio di ogni anno scolastico e comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

Il Comitato Mensa del nostro Istituto è così formato:

- Il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- Il responsabile del servizio dell'Amministrazione Comunale di Torre Annunziata;
- L'incaricato dell'ASL 10 (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione);
- I referenti mensa dell'Istituto;
- Alcuni genitori di scuola dell'infanzia.

Il Comitato esercita un ruolo propositivo e di controllo; ha funzioni di supporto per il miglioramento della qualità del servizio, pertanto può effettuare sopralluoghi nei locali della mensa, avendo cura di non creare intralcio alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

I componenti del comitato sono autorizzati a prendere parte personalmente al pasto ma devono evitare ogni contatto con alimenti e stoviglie, se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

❖ **Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore dalla data di esecutività delle relative delibere di approvazione:

- Delibera N. 37 del Consiglio d'Istituto del 29 ottobre 2019

Il Dirigente Scolastico rende noto a tutti: personale docente, non docente, genitori, alunni il Regolamento di cui sopra mediante:

- Consegna di una copia cartacea al referenti mensa;
- Disseminazione ai genitori tramite i consigli di intersezione;
- Pubblicazione sul sito della scuola nella sezione REGOLAMENTI.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
dott.ssa Antonella d'Urzo