



DIREZIONE DIDATTICA III CIRCOLO "A. STEFANILE"

Via Canduglia, 1 - 81031 Aversa (Ce) - Tel. 081/3358727

Cod.F. 81003120615 – Cod. Mecc. CEEE01200b Codice Univoco : UFMTNV

E-mail: ceee01200b@istruzione.it

PEC ceee01200b@pec.istruzione.it SITO www.3circolodidatticoaversa.edu.it

REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA

(approvato con delibera N. 114 Consiglio di Circolo del 09/09/2022)

PREMESSA

Il servizio di refezione è rivolto agli alunni iscritti alla scuola primaria e dell'infanzia della Direzione Didattica 3 Circolo al fine di assicurare agli stessi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, laddove siano previsti moduli orari strutturati su 40 ore settimanali.

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, in quanto comunità educativa, deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La mensa è considerata momento educativo in senso generale e, più specificamente, opportunità offerta agli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto si sottolinea che essa, pur configurandosi come servizio offerto dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la scuola, è altresì momento di educazione al gusto, possibilità di accostarsi a cibi diversi, occasione per favorire un'alimentazione più varia.

GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, che vi provvede tramite affidamento della gestione a soggetti terzi esterni all'Ente, nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di servizi e di forniture, mediante convenzione con soggetti che diano anche garanzia sul livello quantitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare.

Il servizio deve garantire una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino; il menù scolastico viene elaborato da un dietista, tenendo conto di precise indicazioni nazionali. La grammatura delle pietanze è decisa dallo specifico servizio dell'Asl, il quale controlla con la massima attenzione che tutto rientri nei giusti parametri.

Il menù viene comunicato alle famiglie anche tramite la scuola.

È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute e/o esigenze alimentari alternative; in tale caso la dieta individuale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico, per il tramite degli Uffici di segreteria della scuola che provvedono all'inoltro all'Ente Locale.

DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE

Entro le ore 9,30 della giornata scolastica, la Ditta La Mediterranea inoltra mezzo mail alla scuola il numero e i nominativi degli alunni che usufruiscono della mensa. L'ufficio di segreteria a sua volta inoltra gli elenchi alle docenti di classe che provvedono a contattare le famiglie nel caso in cui alunni presenti in classe non siano inseriti negli elenchi ricevuti.

I docenti in servizio durante la mensa devono vigilare costantemente sugli alunni, per cui è necessario che siedano al tavolo degli alunni e, in via generale, consumino i pasti insieme a loro.

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

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

E' vietato consumare il pasto o parte di esso al di fuori del refettorio, ciò al fine di garantire le condizioni di sicurezza (scivolamenti etc..)

E' vietato portare il pasto da casa.

Gli insegnanti in servizio al momento della somministrazione del pasto, con funzioni di vigilanza educativa potranno usufruire del servizio.



DIREZIONE DIDATTICA III CIRCOLO "A. STEFANILE"

Via Canduglia, 1 - 81031 Aversa (Ce) - Tel. 081/3358727

Cod.F. 81003120615 – Cod. Mecc. CEEE01200b Codice Univoco : UFMTNV

E-mail: ceee01200b@istruzione.it

PEC ceee01200b@pec.istruzione.it SITO www.3circolodidatticoaversa.edu.it

MODALITA' di COMPORTAMENTO degli STUDENTI CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO MENSA

È necessario che gli alunni, in ogni attività svolta a scuola, e quindi anche durante la mensa, adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme che consentano il rispetto:

- dei singoli individui
- del gruppo
- delle strutture, degli arredi e delle attrezzature
- di scelte alimentari per ragioni religiose
- di diete predisposte appositamente per allergie / intolleranze

Gli alunni accedono al refettorio accompagnati dagli insegnanti, in un unico turno. Essi dovranno raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavate le mani; entrare in maniera tranquilla e raggiungere il tavolo assegnatogli; sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto; tenere un comportamento corretto, rispettoso nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti addetti alla vigilanza; non sporcare eccessivamente gli spazi; non giocare con il cibo; evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo ed imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta; lasciare i locali della mensa disposti in fila, seguendo i propri docenti.

I docenti cui gli alunni sono affidati sono tenuti alla più rigorosa sorveglianza degli stessi e ad effettuare tutti gli interventi di natura educativa necessari. In particolare gli insegnanti devono:

- a. seguire costantemente gli alunni, in modo da provvedere alle loro immediate esigenze e all'educazione del loro comportamento in situazione;
- b. raccogliere, attraverso colloqui con i genitori, informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni ed impegnarsi a collaborare per risolvere eventuali problemi;
- c. segnalare alla dirigenza, tramite le responsabili di plesso, situazioni anomale o di criticità del servizio, evitando qualsiasi esternazione o commenti in presenza degli alunni;
- d. controllare, nel momento della somministrazione del pasto, che vengano serviti per primi i pasti differenziati e che gli alunni interessati consumino esclusivamente quegli alimenti;
- e. controllare che sia servita la giusta quantità di cibo e invitare gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto;
- f. verificare che il cibo sia stato consumato e, nel caso si verificassero scarti anomali, cercare di comprenderne le motivazioni;

Il personale docente, ATA ed operatori addetti al servizio mensa devono attenersi alla turnazione e agli orari già consolidati da precedenti comunicazioni, ai propri doveri contrattuali e di legge, nonché all'obbligo di mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio in quanto è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto, in ottemperanza alle disposizioni in materia di tutela della privacy (D. Lgs n. 196/2003 e GDPR n. 679 del 2016); pertanto, qualsiasi rilevazione, da parte del personale docente ed ATA, dovrà essere riferita alla responsabile di plesso che provvederà ad informare direttamente al D.S. per le azioni consequenziali;

Non è consentito al personale docente ed ATA, discutere con il personale della ditta, in presenza dei discenti, durante l'espletamento del servizio, ma tutta l'attenzione dovrà essere posta ad assicurare la vigilanza costante sul benessere e sicurezza degli alunni.

Per quanto attiene alla sicurezza (D. Lgs 81/2008 e ss.mm.), il personale docente, ATA e gli operatori addetti al servizio mensa dovranno attenersi precipuamente alle disposizioni previste nel documento di valutazione dei rischi e alle sue azioni consequenziali già in uso all'interno dell'istituzione.

COMMISSIONE MENSA

La commissione è composta da: quattro rappresentanti dei genitori (due per la scuola dell'infanzia e due per la scuola primaria) un rappresentante degli insegnanti della scuola primaria e da un rappresentante della scuola dell'infanzia; un responsabile dell'Area ufficio Servizi Sociali pro-tempore dal Dirigente scolastico o suo delegato;



DIREZIONE DIDATTICA III CIRCOLO "A. STEFANILE"

Via Canduglia, 1 - 81031 Aversa (Ce) - Tel. 081/3358727

Cod.F. 81003120615 – Cod. Mecc. CEEE01200b Codice Univoco : UFMTNV

E-mail: ceee01200b@istruzione.it

PEC ceee01200b@pec.istruzione.it SITO www.3circolodidatticoaversa.edu.it

La commissione è protesa a favorire la partecipazione, ad assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio, ad attivare forme di collaborazione nell'ottica di miglioramento continuo. Pertanto, è autorizzata ad effettuare sopralluoghi nei locali della mensa, avendo cura di non creare intralcio alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

I componenti della commissione 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.

COMPITI

La Commissione Mensa, al cui interno si individua un Responsabile, è un organismo consultivo e propositivo. Esercita un ruolo di:

- verifica della corretta attuazione delle norme;
- stimolo per il rispetto della normativa igienico-sanitaria;
- collaborazione per la formulazione del menu;
- verifica della qualità del servizio.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

La Commissione Mensa, eletta all'inizio di ogni anno scolastico, resta in carica dal momento dell'insediamento fino al termine dell'anno scolastico stesso.

Si riunisce almeno due volte all'anno, salvo situazioni particolari.

Decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra eventuale iniziativa. In caso di assenza di un rappresentante non è prevista delega.

Nell'eventualità di dimissioni di un rappresentante si provvede a nuova nomina.

MODALITÀ DI INTERVENTO

I rappresentanti della Commissione Mensa sono autorizzati (non più di due per volta) ad accedere ai locali del centro cottura (cucina e dispensa) ed ai refettori della scuola. Possono presenziare alla preparazione del pasto purché indossino sopravveste e copricapo.

Possono assaggiare, in tavolo separato, campioni del pasto del giorno; è comunque fatto divieto ai componenti della Commissione di asportare alcunché dai locali oggetto del sopralluogo.

Possono presenziare alla distribuzione e al consumo dei pasti, badando a non intralciare l'attività degli addetti al servizio. Non è necessario il possesso di libretto sanitario né di certificati medici, in quanto l'attività dei rappresentanti della Commissione deve essere limitata alla semplice osservazione.

I sopralluoghi potranno avvenire, esclusivamente durante l'orario di servizio del personale addetto, due volte nel corso dell'anno scolastico.

La Commissione avrà il compito di:

- controllare il rispetto del menu;
- verificare lo stato dei locali, delle attrezzature e del personale;
- segnalare ogni eventuale problematica rilevata.

Ad ogni intervento della Commissione i rappresentanti s'impegnano a redigere un apposito verbale, da far pervenire all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale e alla Direzione della Scuola.

NORME IGIENICHE

I rappresentanti della Commissione Mensa possono visionare i locali di preparazione, le strutture e le dispense se accompagnati da un addetto e previo accordo con un responsabile, solo nei momenti non riservati alla cottura e alla distribuzione dei pasti, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

L'attività della Commissione deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti.

I rappresentanti della Commissione non devono, pertanto, toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, nel locale mensa sarà a disposizione tutto il necessario.



**DIREZIONE DIDATTICA III CIRCOLO
"A. STEFANILE"**

Via Canduglia, 1 - 81031 Aversa (Ce) - Tel. 081/3358727

Cod.F. 81003120615 – Cod. Mecc. CEEE01200b Codice Univoco : UFMTNV

E-mail: ceee01200b@istruzione.it

PEC ceee01200b@pec.istruzione.it SITO www.3circolodidatticoaversa.edu.it

I membri del Commissione non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Durante il sopralluogo i rappresentanti devono evitare di impartire consigli o di fare osservazioni di alcun genere al personale di cucina, ai docenti, agli operatori e agli alunni/e.

Eventuali rilevazioni di presunte irregolarità devono essere riferite unicamente al Dirigente Scolastico o al Responsabile della Commissione.

NORME FINALI

Non sono ammessi comportamenti difforni dal presente regolamento.

Avverso la presente deliberazione è ammesso reclamo al Consiglio da chiunque vi abbia interesse entro il quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione all'albo della scuola.

Decorso tale termine la deliberazione diventa definitiva e non può essere impugnata solo con ricorso giurisdizionale al T.A.R. e ricorso straordinario al Capo dello Stato, rispettivamente nei termini di 60 e 120 giorni

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Lisa Marinelli