



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE AD INDIRIZZO MUSICALE
SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO

“A. G. Roncalli”

Via Leone, 11 - 92010 BURGIO (AG)

E-Mail : agic826004@istruzione.it – PEC agic826004@pec.istruzione.it - Web site www.agroncalliburgio.edu.it
Tel. e Fax 0925/64229 - c.f. 92011500847 – C.M. AGIC826004 – Codice univoco UFH1U6

REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA

Approvato in Collegio dei Docenti in data 13/11/2020 con delibera n.4
e in n Consiglio d' Istituto in data 13/11/2020 con delibera n. 4

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, Primaria e Secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo, al fine di assicurare agli stessi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, poiché gli orari sono strutturati secondo il prospetto di seguito illustrato:

- Scuola dell'Infanzia sezioni a tempo normale dalle ore 8:00 alle 16:00 per 5 giorni a settimana;
- Scuola Primaria a tempo pieno dalle ore 8:00 alle 16:00 per 5 giorni a settimana;
- Scuola Secondaria di I grado a tempo prolungato dalle ore 8:00 alle 17:00 nelle giornate di martedì e venerdì.

L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie delle Amministrazioni comunali ma la Scuola, il Comune e l'ASP, 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 momento fondamentale del percorso educativo e un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare.

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

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 un insegnante o un collaboratore scolastico.

Prenotazione dei pasti

La prenotazione dei pasti deve avvenire entro le ore 9.30 (per la scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado) tramite rilievo telematico delle presenze o comunicazione telefonica. Qualora un alunno venga prelevato da scuola dal genitore/tutore dopo la prenotazione dei pasti, e senza che ne sia stato dato preventivo avviso, il pasto prenotato sarà comunque addebitato.

Menu e tabelle dietetiche

Il menù e le tabelle dietetiche sono formulati in collaborazione con i competenti servizi dell'ASP ed elaborati nel rispetto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica. Copia dei menu è affissa nei locali scolastici e nel refettorio delle scuole. Vengono predisposti menu articolati su una rotazione periodica. È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute (diabete/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" in presenza di indisposizioni; anche in questo caso va presentato il certificato del medico.

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione. È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus. Occorre garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani.

La gestione dei locali mensa

Si assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi e dei tempi. In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire anche nelle aule didattiche.

L'aula didattica deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione deve essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro seguito dalla disinfezione, non in presenza dei bambini /ragazzi.

Somministrazione dei pasti

Il protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid-19 del 6 agosto 2020, sottoscritto dal ministero dell'Istruzione e dalle organizzazioni sindacali, precisa: "La somministrazione del pasto deve prevedere la distribuzione in mono-porzioni, in vaschette separate unitariamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso, possibilmente compostabili".

Sono previste, ove necessario, mono-porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni.

E'assolutamente vietato il buffet a self-service con alimenti esposti.

Modalità di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti agli alunni si svolgerà nella seguente modalità:

1) Appena dopo il suono della campana dell'ultima ora di lezione e prima della distribuzione dei pasti, i Collaboratori scolastici (forniti di guanti, mascherina e visiera) avranno cura di disinfettare e pulire con un panno i banchi degli alunni, questi ultimi provvederanno, prima di consumare i pasti ad igienizzarsi le mani.

2) Il personale della ditta che gestisce il servizio (dotato di camice, guanti, mascherina e visiera), nel locale adibito per la somministrazione dei cibi, avrà cura di sistemare su un vassoio, ricoperto da una tovaglietta monouso, le pietanze che compongono il menu giornaliero: il primo, il secondo con il contorno, il pane (sigillato), la frutta (sigillata), una bottiglietta d'acqua e le posate (sigillate).

I condimenti (sale, olio, aceto, formaggio) sono conservati nei locali mensa ed utilizzati dal personale addetto che provvederà ad effettuare quanto richiesto.

3) Il Collaboratore scolastico distribuirà, con appositi carrelli, i vassoi agli alunni che, durante l'ora di mensa, potranno abbassare la mascherina.

4) I Collaboratori scolastici e gli Insegnanti avranno cura di assistere i bambini/ragazzi durante lo svolgimento della mensa.

5) I Collaboratori, dopo che i ragazzi avranno consumato il pasto, si occuperanno di ritirare i vassoi che trasporteranno nel locale adibito alla somministrazione dove il personale della ditta si preoccuperà di differenziare i rifiuti in appositi sacchi di plastica. I rifiuti saranno poi sistemati negli spazi individuati nei vari plessi per essere ritirati successivamente dagli operatori ecologici.

6) I ragazzi, uno alla volta, dopo avere igienizzato le mani e indossata la seconda mascherina della giornata, si recheranno, accompagnati dai docenti, nel corridoio mentre il Collaboratore scolastico e l'operatore della mensa si occuperanno di disinfettare i banchi e pulire la classe. L'operazione si svolgerà per una classe alla volta.

7) Completata la pulizia gli alunni potranno ritornare in classe per riprendere le attività didattiche.

Sorveglianza e assistenza alunni

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.

Modalità di comportamento

Gli alunni che frequentano la mensa sono tenuti a un comportamento corretto, rispettoso e adeguato all'ambiente e alle sue funzioni. In particolare, devono (per tutta la durata dell'emergenza sanitaria):

- igienizzare le mani, rimanere nel posto loro assegnato, attendere composti la distribuzione del pasto. Mantenere un tono di voce il più possibile moderato, 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 monouso, fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, 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) non scambiare o cedere il proprio cibo ad altri, per questioni igienico/sanitarie;

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; segnalare al 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; o controllare che a tutti i bambini venga dato il menu completo; invitare gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto; segnalare alle famiglie i bambini che tendono a rifiutare il cibo.

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 menu.

Comitato mensa

La costituzione del Comitato mensa scaturisce dalla necessità di coinvolgere le istituzioni dei quattro comuni, data la collocazione nella prima fascia di complessità dell'Istituzione.

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. I componenti del Comitato mensa sono stati nominati nel corso dell'incontro del 09/11/2020 nell'ambito del Patto Educativo di Comunità istituito il 28/07/2020.

Il Comitato Mensa del nostro Istituto è così formato:

Il Dirigente Scolastico prof. Vito Ferrantelli

I Sindaci dei Comuni di Burgio, Caltabellotta, Lucca Sicula e Villafranca Sicula o loro delegati

I Responsabili del servizio delle Amministrazioni Comunali

L'RSPP ing. Giuseppe Taibi

L'RSU prof.ssa Maria Cottone

Il Medico competente dott.ssa Lucia Lombino

Il Medico sanitario dott.ssa Anna Garuana

Il Rappresentante dei docenti prof.ssa Anna Maria Montalbano

Il Presidente del Consiglio d'Istituto sig.ra Maria Giuseppina Colletti

Il Vicepresidente del Consiglio d'Istituto dott.ssa Loretta Vetrano

Nella seduta di insediamento viene eletta, all'unanimità dei presenti, presidente del Comitato mensa la sig.ra Maria Giuseppina Colletti.

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 del Collegio dei Docenti

Delibera del Consiglio d'Istituto

Il Dirigente Scolastico rende noto a tutti il Regolamento di cui sopra mediante pubblicazione sul sito della scuola.

