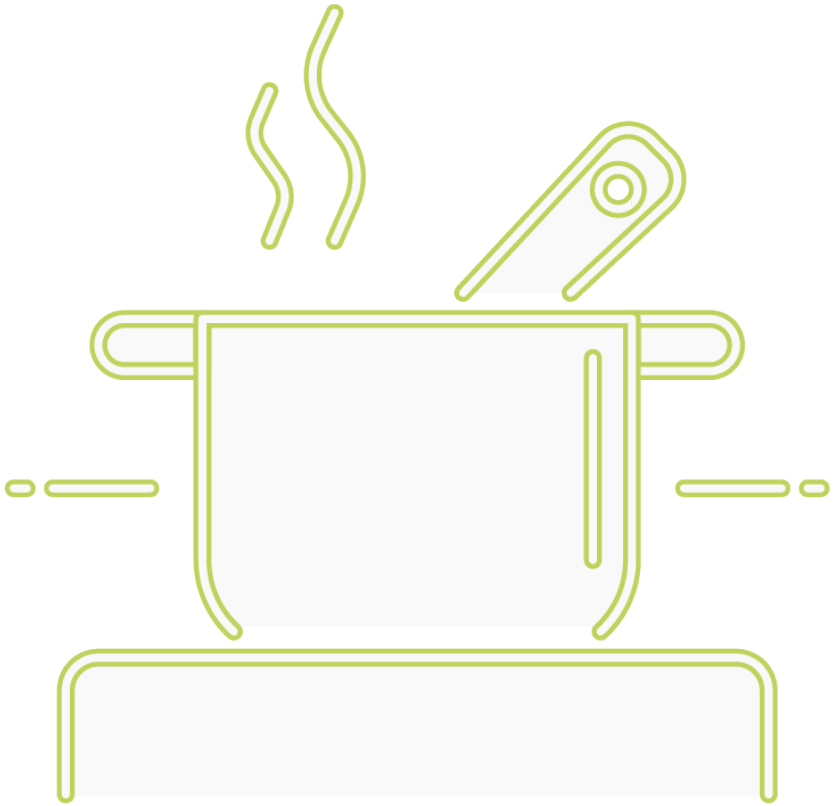
SCUOLA DELL'INFANZIA BENEDETTO XV
CENATE SOPRA
ANNO SCOLASTICO 2018-19

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



APPROVATO DALLA COMMISSIONE MENSA

in data 23.01.2013

APPROVATP DAL COLLEGIO DOCENTI

in data 24.04.2013

SCUOLA DELL'INFANZIA BENEDETTO XV
CENATE SOPRA
REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

TITOLO I
NORME GENERALI

Articolo 1 — Natura e finalità del servizio

1. La ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo, formativo e di socializzazione condiviso con i percorsi di educazione alimentare proposti dalla scuola.
2. Il servizio si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta stilata dall'ASL di competenza, studiata nel rispetto della salute del bambino.

Articolo 2 — Modalità di gestione

1. La ristorazione scolastica è assicurata dal Legale Rappresentante.
2. L'organizzazione e il controllo del servizio sono di competenza della Coordinatrice, cui sono demandati i seguenti compiti:

- applicazione delle tabelle dietetiche fornite dall'A.S.L., corredate dalle indicazioni di grammatura;
- verifica del rispetto della programmazione alimentare (menu) nella misura minima del 80%, considerando la variabilità della restante programmazione imputabile esclusivamente a cause di forza maggiore;
- verifica della quantità e qualità degli alimenti, con particolare attenzione alle diete richieste per motivi religiosi e sanitari;
- verifica degli ambienti e delle attrezzature rispetto alle norme igienico—sanitarie vigenti, nonché l'osservanza di queste da parte di tutti gli operatori addetti al servizio;
- costante raccordo con i responsabili dell'A.S.L. territorialmente competente per tutti gli aspetti e le problematiche di loro pertinenza;
- confronto con i membri della commissione mensa della scuola .

TITOLO II
UTENZA E AMMISSIONI

Articolo 1—Destinatari del servizio

1. Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la sezione primavera.
2. Usufruiscono inoltre del servizio di ristorazione scolastica il personale docente e non docente. La gratuità del pasto è decisa dal Presidente pro tempore.

TITOLO III
VIGILANZA E PARTECIPAZIONE

Articolo 1— Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. La vigilanza, i controlli e le verifiche sulla qualità del servizio sono eseguiti dalla Coordinatrice, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, sia dai Genitori della commissione mensa, previa comunicazione alla Coordinatrice, congiuntamente o disgiuntamente.
2. Sono previsti tre tipi di controllo:
1° TIPO
a. controllo tecnico—ispettivo, svolto dalla Coordinatrice o da una sua incaricata e comprendente la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate;
b. il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
c. il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per il confezionamento e la veicolazione.
2° TIPO
Controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico—sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità della struttura;
3° TIPO
Controllo sull'andamento complessivo del servizio assicurato, sia dai soggetti di cui alla lettera a) 1° TIPO sia dai componenti della Commissione mensa.

Articolo 2 — Commissione mensa
1. La partecipazione degli utenti è assicurata mediante i Membri della commissione mensa, avente le seguenti finalità e funzioni:
• realizzare un efficace collegamento tra la Coordinatrice e l'utenza, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
• vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
• segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
• monitorare il gradimento del pasto;
• suggerire alla Coordinatrice soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, nonché iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini;
• stendere il regolamento di mensa per gli alunni, che verrà approvato anche dal Collegio Docenti;
• seguire corsi proposti dagli organi di competenza;
• proporre corsi di formazione ai genitori.
2. La commissione mensa è un organo di controllo propositivo.
3. I controlli sull'andamento della mensa vengono effettuati con la frequenza ritenuta opportuna dalla commissione.

Articolo 3 — Composizione della commissione mensa

1. La commissione mensa è composta dai seguenti membri:
a. un rappresentante degli Insegnanti;
b. due rappresentanti dei Genitori (con figlio/a regolarmente frequentante la mensa scolastica).
2. La commissione è formalmente costituita con specifico incarico della Coordinatrice e dura in carica un anno.
3. Qualora un genitore membro venga a cessare per qualsiasi causa si procede immediatamente alla sua sostituzione con incarico fino alla scadenza naturale degli altri membri.

Articolo 4 — Modalità di comportamento
1. Al Genitore rappresentante della commissione mensa è consentito, accompagnato dalla Coordinatrice o da un'Insegnante da lei nominata, accedere alla cucina, con l'esclusione dei momenti di massima preparazione (per esempio durante le fasi di somministrazione dei pasti) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.
2. Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:
a. la visita ai locali mensa è consentita, in ogni giornata, previa comunicazione scritta alla Coordinatrice due giorni prima. In ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo, vengono messi a disposizione dei Genitori le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.
3. Per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si deve rivolgere al responsabile della distribuzione.
4. Di ciascun sopralluogo effettuato, i membri della commissione redigono una scheda di valutazione. Ogni osservazione al riguardo del servizio deve essere fatta pervenire alla Coordinatrice.
5. Non è consentito ad alcuno prelevare porzioni di cibo dalla cucina per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico—sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti.
6. Durante i sopralluoghi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio.

Articolo 5 — Norme igieniche
1. L'attività della commissione mensa si esplica attraverso l'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti. I rappresentanti della commissione mensa non possono toccare alimenti cotti o crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie.
2. I membri della Commissione mensa 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.

TITOLO IV
MENU, DIETE SPECIALI E FRUIZIONE PASTI

Articolo 1 — Menu giornalieri

1. Le tabelle dietetiche sulla base delle quali vengono preparati i pasti prevedono menu differenziati stagionali — uno invernale ed uno estivo — con articolazioni su 4 settimane.
2. I menu sono affissi alla bacheca della scuola e copia viene consegnata ai Genitori all'inizio dell'anno scolastico e a maggio-giugno.
3. Per far fronte a situazioni di particolare gravità può essere erogato un pasto *di emergenza*.

Articolo 2 — Diete speciali

1. Possono essere formulate dalle famiglie richieste di menu personalizzati secondo i seguenti criteri:
   - *diete leggere*, a semplice richiesta dei genitori e per non più di tre giorni consecutivi, previo accordo con la Coordinatrice;
   - *diete speciali*, a seguito di richieste documentate dall'ASL di competenza territoriale con data non anteriore a 30 giorni;
   - *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: i Genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.
2. Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche rilasciate dal Pediatra che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, la durata e il motivo.

Articolo 3 — Modalità di utilizzo del servizio

1. La porzionatura e la distribuzione dei pasti viene effettuata dal personale addetto.
2. Nei locali mensa non è ammesso consumare cibi diversi da quelli previsti nella tabella dietetica, salvo diete differenziate previste al precedente articolo 2.