



DIREZIONE DIDATTICA STATALE - "T. VITALE"

Piazza Risorgimento 80035 NOLA C.F. 84002910630 – Codice Meccanografico NAEE 15200L– DISTRETTO 30 –

081/ 2131556- Sito Web [www.nolaprimo.edu.it](http://www.nolaprimo.edu.it) – mail [NAEE15200L@ISTRUZIONE.IT](mailto:NAEE15200L@ISTRUZIONE.IT)

DIREZIONE DIDATTICA STATALE  
"I CIRCOLO T. VITALE" - NOLA (NA)  
**Prot. 0007160 del 08/10/2021**  
02-01 (Uscita)

# REGOLAMENTO MENSA

Approvato dal Consiglio di circolo del 7 ottobre 2021, Delibera n. 66

## FINALITA'

Il momento della mensa è da considerare come situazione educativa nella quale gli alunni acquisiscono un rapporto positivo con il cibo e con compagni e docenti, apprendendo le norme di comportamento sottese ad una convivenza civile. E' quindi importante esplicitare tale norme, affinché siano condivise ed applicate da docenti, alunni e genitori

È utile a tal fine, richiamare l'attenzione su quanto previsto nella circolare del MIUR 2270 del .12.2019, che richiamandosi alla sentenza della Corte di Cassazione del 9.12.2019, afferma in maniera chiara che *"..il tempo curricolare comprende, unitamente alle attività propriamente disciplinari, attività formative in queste integrate, tra le quali rientrano inequivocabilmente quelle dedicate alla consumazione del pasto a scuola. Pertanto, essendo il tempo dedicato alla refezione scolastica ricondotto nell'alveo del tempo scuola, ne deriva la necessità che le istituzioni scolastiche lo considerino a tutti gli effetti parte integrante, e caratterizzante, della proposta formativa che, in ogni sua articolazione, presentano alle famiglie e che queste accettano al momento dell'esercizio del diritto di scelta educativa. ....In particolare, le istituzioni scolastiche garantiranno il raccordo con gli enti locali, titolari dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, e con le aziende sanitarie locali, competenti in merito agli aspetti igienicosanitari e di sicurezza alimentare"*

Ciò posto, atteso che in detta organizzazione entrano in gioco varie competenze e responsabilità (dall'ente locale alla scuola stessa), sembra opportuno, sulla base di quanto delineato e in relazione alla declaratoria dei profili professionali e della funzione docente, precisare con il presente articolato i compiti di ciascuno.

## GESTIONE DEL SERVIZIO

Rientra nella competenza dell'Ente Locale l'organizzazione del servizio mensa nelle Istituzioni Scolastiche Statali e quindi la predisposizione del refettorio, la pulizia dei tavoli, il riordino dei tavoli dopo i pasti, il lavaggio stoviglie, la gestione rifiuti, la somministrazione dei pasti. Di norma il Comune mette a disposizione, nei plessi in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica, un locale mensa, un locale trattamento stoviglie, un locale servizio/spogliatoio. Tali locali devono essere autorizzati e periodicamente controllati dall'USSL di competenza territoriale. Viene emanato un appalto per l'individuazione di un'azienda di ristorazione idonea all'effettuazione del servizio mensa.

Il personale dell'aggiudicatario addetto alla distribuzione deve provvedere, IN OGNI CASO, presso i plessi scolastici; a) ricevimento pasti, preparazione tavoli, distribuzione pasti, riordino e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia e sanificazione del locale cucinotto (ove esistente) e del locale lavaggio stoviglie (ove esistente), raccolta differenziata; b) devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004) per i locali delle scuole adibiti a mensa; c) il

personale addetto dovrà possedere tutti requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852-853-854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione;

## **CRITERI ORGANIZZATIVI**

### ***Art. 1 COMPITI COLLABORATORI SCOLASTICI***

Pulizia ordinaria pavimenti servizi ecc. e periodica infissi e quant'altro previsto dall'art. 47 del CCNL e dal profilo professionale.

Attraverso l'individuazione di collaboratori adeguatamente formati, sarà garantita l'assistenza agli alunni diversamente abili.

### ***Art. 2 COMPITI DOCENTE***

La **vigilanza** sugli alunni nei periodi di mensa e dopo mensa è affidata ai **docenti** in servizio. L'orario dedicato alla mensa rientra a tutti gli effetti nelle attività educative e didattiche previste dalla normativa vigente. Dunque gli **insegnanti** in servizio durante la mensa devono vigilare costantemente sugli alunni e, a tal motivo, è necessario che siedano al tavolo degli alunni e consumino i pasti insieme a loro. **SI BADI BENE, PERO', CHE essi non sono autorizzati a svolgere operazioni di servizio, di riordino e di pulizia. Quest'ultime attività spettano esclusivamente al personale addetto del servizio mensa.**

In caso di ritardi nella consegna, di disguidi nel servizio, e riguardo una scarsa qualità e/o quantità del cibo servito, i docenti responsabili del servizio mensa in servizio avranno il compito di contattare il RUP individuato nella persona della Dott.ssa Adriana Masullo

### ***Art. 3 IL PASTO A SCUOLA***

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. Le singole realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi. In particolare, la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

Per motivi igienico/sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare, durante il servizio mensa, non è consentito consumare pasti non forniti dall'impresa incaricata o cibi diversi rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica

#### ***Art.4 GESTIONE LOCALI MENSA- MISURE STRAORDINARIE PER PREVENIRE LA PANDEMIA***

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata;
- per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- **garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;**
- vietare buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri .

#### ***Art. 5 NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE***

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglie lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo, fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglie lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula

didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

- fornitura del pasto in “lunch box” cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili ma con le medesime caratteristiche delle precedenti.

#### ***Art. 6 PULIZIA E DISINFEZIONE***

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

#### ***Art. 7 COMPITI DELLA FAMIGLIA***

La famiglia, al fine di agevolare il corretto svolgimento del servizio mensa ed evitare spiacevoli inconvenienti, si impegnerà a monitorare gli avvisi forniti sul sito istituzionale dell’Ente Locale e/o della Scuola

**Il Dirigente Scolastico  
Biancamaria Di Ruocco**

Documento prodotto e conservato in originale informatico  
e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del C.A.D.  
nella data risultante dai dati della sottoscrizione digitale