



## **REGOLAMENTO DI RISTORAZIONE**

### **ANNO SCOLASTICO 2020/21**

#### Articolo 1

##### **FINALITÀ**

1.1 Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare a tutti i bambini/e e ragazzi/e la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, concorrendo all'effettiva attuazione del diritto allo studio;

1.2 Il momento del pasto a scuola, è un'occasione di socializzazione e di crescita educativa importante. In questo contesto assume particolare rilevanza la collaborazione della scuola e il coinvolgimento delle famiglie che svolgono un ruolo strategico nel consolidare i corretti comportamenti alimentari;

1.3 Il servizio contribuisce alla diffusione dell'educazione alimentare e alla promozione della salute, fornendo menù nutrizionalmente corretti, secondo le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica regione del Veneto" –anno 2017-.

La scuola dell' Infanzia S. Pio X concorre alla realizzazione di progetti specifici in ambito scolastico volti a favorire una sana e corretta alimentazione.

#### Articolo 2

##### **CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

2.1 Il servizio di ristorazione scolastica consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti presso la scuola.

2.2 La preparazione e la distribuzione dei pasti sono effettuate nel rispetto delle normative vigenti e secondo i menù giornalieri approvati dal Sian di Padova. I menù predisposti sulla base delle specifiche tabelle dietetiche, sono adeguati all'età e alle esigenze alimentari degli utenti.

#### Articolo 3

##### **DESTINATARI**

3.1 Il servizio è rivolto ai bambini della scuola dell'infanzia S. Pio X.

3.2 Gli insegnanti e gli operatori scolastici in servizio al momento della refezione hanno diritto al pasto secondo la normativa vigente. La scuola garantisce il pasto al personale di sostegno ad alunni disabili, e personale in servizio.

#### Articolo 4



## ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

4.1 La scuola definisce le linee di indirizzo, le caratteristiche, l'organizzazione del servizio e provvede al relativo controllo (HACCP).

4.2 Il personale di cucina provvede all'ordine e all'acquisto delle derrate alimentari, alla preparazione, nonché all'allestimento, al riordino e alla pulizia dei locali cucina e mensa. La distribuzione dei pasti è a carico di tutto il personale in servizio .

4.3 Il servizio può subire modifiche e/o sospensioni temporanee in relazione ad eventi imprevisi ed urgenti (es. calamità naturali).

4.4 E' severamente vietato l'accesso alla cucina se non alle persone autorizzate su disposizione indicazioni ULSS 16 -SIAN-.

### Articolo 5

#### MODALITA' DI UTILIZZO DEL SERVIZIO

5.1 Il pasto deve essere consumato all'interno dei locali mensa (tranne periodo COVID-19) e non può essere trasportato e consumato all'esterno degli stessi.

5.2 In occasione di uscite didattiche il pasto giornaliero è sostituito con un "pranzo al sacco".

5.3 La prenotazione dei pasti è effettuata dal personale scolastico in relazione alle presenze giornaliere entro le ore 9,00 di ogni mattina.

5.4 I genitori sono tenuti ad informare la scuola della presenza dell'alunno in mensa, qualora sia prevista la sua entrata dopo le 9,00.

### Articolo 6

#### MENU' INDIVIDUALIZZATI

6.1. E' prevista la preparazione di menù individualizzati previa richiesta scritta da parte della famiglia e l'autorizzazione da parte della scuola :

a) per patologie: su presentazione di certificazione del pediatra di libera scelta o medico di famiglia o medico specialista, da consegnare in Direzione, in caso di allergie e/o intolleranze compilando gli appositi moduli riconosciuti dal Sian.

Le diete per patologie sono ritenute valide per l'intero ciclo scolastico (salvo diversa indicazione del medico) e possono essere sospese solo mediante ulteriore certificazione;

b) per problemi sanitari minori (es. patologie gastrointestinali lievi in via di risoluzione): si farà fede ai giorni indicati nel certificato medico;



c) per motivi religiosi: la famiglia deve inoltrare richiesta alla Direzione nella quale indicare la non somministrazione parziale o totale di alimenti. La richiesta è valida per tutto l'anno scolastico (previa accettazione da parte della direzione) salvo comunicazione scritta che la interrompa.

Nel caso di dieta vegetariana, (latto-vegetariana, ovo-vegetariana, latte-ovo-vegetariana) viene accolta previa compatibilità con la gestione del menù somministrato alla collettività. Deve essere certificata dal medico pediatra affidato dall'ULSS competente. Il menù sarà preparato dal cuoco dell'Istituto e dato in valutazione al SIAN (organo competente ULSS 16). (previa accettazione da parte della direzione).

Nel caso di dieta vegana (vegana, crudista, fruttariana, granivora, macrobiotica, eco-vegana), la direzione non accoglie tale richiesta per scelta e incompatibilità totale con la gestione del menù somministrato alla collettività.

La direzione

---

## **REGOLAMENTO DEL COMITATO MENSA A.S. 2020.21**

### Art.1: Compiti della commissione mensa

Attraverso la commissione mensa si attivano le forme di partecipazione dell'utenza al servizio di refezione scolastica. Compito specifico è la verifica della corretta impostazione ed attuazione del servizio in ogni suo aspetto ed alle norme igienico-sanitarie.

### Art. 2: I componenti

Fanno parte della commissione i membri nominati dal gruppo classe e che hanno un figlio che frequenta la scuola.

### Art. 3: La durata in carica dei membri nominati

I componenti della commissione mensa durano in carica 1 anno scolastico; possono essere sostituiti nel corso del mandato a seguito di dimissioni.

### Art 4: Il presidente

La commissione è presieduta da un membro della commissione nominato dalla coordinatrice.

### Art 5: I compiti

Le funzioni della commissione mensa sono di supporto alla coordinatrice didattica nello svolgimento dell'attività di controllo preventivo e successivo del servizio mensa.



La commissione può inoltre: a) fornire suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio stesso, sempre nei limiti delle competenze attribuite dal presente regolamento; b) dare pareri alla coordinatrice per eventuali modifiche del servizio stesso. In particolare operano:

- Il controllo sulla distribuzione dei pasti con riferimento alla quantità ed alla qualità degli stessi ed effettivi consumi con riferimento ai resi ed agli avanzi;
- La verifica del rispetto da parte del personale delle norme igienico-sanitarie in atto;

La commissione è convocata dal presidente di norma con cadenza bimestrale o su richiesta di un terzo dei componenti, per esaminare le problematiche del momento ed esprimere pareri su iniziative, tabelle dietetiche, e quanto concerne il servizio.

#### Art 6: Le modalità dei controlli

I componenti della commissione, di loro iniziativa, possono effettuare visite di controllo presso il luogo di refezione previa comunicazione alla coordinatrice della scuola. Per l'effettuazione dei controlli presso il luogo di refezione può essere richiesto l'assaggio del cibo.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la commissione mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione da far pervenire alla Direzione della scuola.

#### Art 7: Le segnalazioni

I componenti della commissione non devono riferire osservazioni o reclami al personale addetto al servizio: pertanto, le eventuali osservazioni o richieste di chiarimenti, vanno inoltrate alla scuola mediante la coordinatrice in forma scritta.

#### Art. 8. Il rispetto delle norme igienico-sanitarie

Durante le visite di controllo i componenti devono attenersi ai regolamenti igienico-sanitari in vigore con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti. I rappresentanti non devono toccare alimenti cotti pronti per il consumo, né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi sarà messo a disposizione tutto il necessario.

I componenti della commissione mensa:

Nome e cognome in stampatello

Firma

Data