



Approvato con delibera del Consiglio Comunale n.48 del 25/09/07

REGOLAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1 FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio della mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute degli alunni.

2.ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione e la gestione del servizio mensa sono di competenza dell'Ufficio Cultura e Servizi Sociali che garantisce:

- a) la gestione del personale addetto alle mense
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari
- c) il controllo e la verifica della qualità e quantità degli alimenti;
- d) il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature, degli operatori secondo le disposizioni di legge;
- e) la predisposizione del menù, corredato dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età ed alle esigenze alimentari degli utenti, previa approvazione dell'A.S.L. n.1 Massa Carrara e del prospetto alimentare redatto da una apposita dietologa con le dovute garanzie nutrizionali.
- f) il rispetto della programmazione alimentare (menù), salvo cause di forza maggiore (impossibilità di forniture alimentari, guasti agli impianti delle cucine ecc.) I menù e le tabelle dietetiche saranno affisse ai refettori dei singoli plessi scolastici e distribuiti presso le sedi scolastiche del territorio.

3 DESTINATARI

- 1) il servizio è rivolto a tutti anche di cittadinanza straniera frequentanti le scuole dell'infanzia, le scuole primarie a tempo pieno ed a tempo prolungato e le scuole medie dell'obbligo che effettuano tempo prolungato o sperimentazioni. Agli alunni di religione diverse, verranno distribuiti cibi appropriati anche alle diverse credenze dei loro Paesi.

- 2) Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti potranno altresì usufruire del servizio anche gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e medie dell'obbligo, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con compiti di vigilanza educativa. Per tale scopo i capi di Istituto dovranno fornire al Comune l'elenco dei nominativi degli aventi diritto, previa contribuzione o rimborso spese da parte del Ministero della Pubblica Istruzione.
- 3) Secondo le norme contrattuali, può usufruire del servizio il personale comunale e statale in servizio nella scuola al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza o smistamento del pasto. Allo scopo i capi d'Istituto dovranno fornire al Comune l'elenco nominativo degli aventi diritto.

4. REQUISITI E PRESUPPOSTI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO

- 1) il servizio è garantito per tutti gli utenti delle scuole dell'infanzia e delle Scuole primarie che effettuano il "tempo pieno" (ore 8,30-ore 16,30) per gli alunni del primo e secondo ciclo delle scuole primarie che hanno attuato i "moduli" (rientri pomeridiani in alcuni giorni della settimana), per le scuole medie a "tempo prolungato".
- 2) La domanda di iscrizione al servizio deve essere presentata all'Ufficio Cultura e Servizi Sociali prima dell'inizio dell'anno scolastico unitamente alla documentazione necessaria dell'eventuale esenzione

5 MODALITA' DI GESTIONE E CONTROLLI

- 1) I pasti vengono preparati dal personale dipendente dall'Amministrazione Comunale. Al trasporto delle derrate alimentari provvede la ditta appaltatrice, ai pasti caldi provvederà l'Amministrazione con mezzi propri e personale dipendente, secondo le normative igieniche vigenti. La sporzionatura e la distribuzione dei pasti all'interno di ogni singolo refettorio viene effettuata dal personale dipendente coadiuvato dal personale statale, previo accordi con il Dirigente dell'Istituto Comprensivo.
- 2) I pasti sono cucinati freschi e i prodotti per tale scopo vengono forniti nella immediata circostanza della loro preparazione
- 3) Le tabelle dietetiche sulla base delle quali vengono confezionati i pasti, elaborate da un dietologo specializzato in alimentazione infantile e validati dall'A.S.L. , prevedono menù differenziati con articolazioni su 4 settimane; i piatti, all'interno della stessa settimana possono essere intercambiabili
- 4) Tutto il personale addetto alla produzione, al trasporto ed alla somministrazione dei pasti ha seguito e segue corsi di aggiornamento professionale

- 5) Per il trattamento HCCP l'Ufficio Cultura e Servizi Sociali provvederà all'affidamento ad una ditta specializzata in materia, con la quale l'Ufficio deve restare sempre in contatto per eventuali utili suggerimenti.
- 6) Per la pulizia dei locali delle mense i prodotti dovranno essere selezionati in base ai consigli e ai criteri scientifici dettati dalla ditta responsabile del procedimento HCCP al fine di non provocare danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.
- 7) Sia l'A.S.L. che i N.A.S. compiono, senza preavviso alcuno, periodiche verifiche sia nei centri di cottura (prelevamento campioni di vari generi alimentari, tamponi ambientali ecc.) sia nei refettori ove vengono consumati i pasti (igienicità del servizio nel suo complesso)
- 8) È prevista l'istituzione di una commissione mensa, come da apposito regolamento, con i seguenti compiti:
 - a) effettuare visite ispettive e controlli a campione;
 - b) redigere visite periodiche di valutazione dei risultati conseguiti
 - c) collaborare con l'Ufficio Cultura e Servizi Sociali per un miglioramento complessivo del servizio, apportando, se necessario nuove e diverse variazioni sempre per gratificare.

6 PARTECIPAZIONE AL COSTO DEL SERVIZIO

- 1) E' prevista per tutti gli alunni frequentati una medesima quota di partecipazione, stabilita, all'inizio di ogni anno scolastico dalla Giunta Comunale
- 2) La Giunta Comunale stabilirà , in base alla documentazione ISEE, l' accesso all'esenzione stessa
- 3) La domanda di esonero, debitamente compilata, dovrà pervenire al Comune entro il 30 settembre dell'anno scolastico di riferimento, eccetto per le iscrizioni successive
- 4) Qualora si tratti di nuclei familiari seguiti dal Servizio Sociale l'utenza dovrà fa pervenire anche una relazione redatta dall'A.S.L.
- 5) Nel caso in cui si verificassero casi di utenti inadempienti il Comune provvederà direttamente , mediante procedure legali al recupero del credito, come previsto dalle vigenti normative

7 MODALITA' DI UTILIZZO DEL SERVIZIO

Nei refettori non è ammesso consumare cibi diversi rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica, salvo motivazioni etico/religiose o dietro presentazione di certificato medico che attesti esigenze alimentari differenziate patologiche, incompatibilità alimentare, allergie ecc.

Per motivi igienico-sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare è vietato consumare pasti non forniti dalla Amministrazione Comunale