

REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA

REG. Mensa approvato nel consiglio d'istituto sed.26 del 26/10/2021

Integrato in base alla REVISIONE A.S.L. 0.2 del 13 settembre 2021

Con Indicazioni Operative per l'apertura
delle Scuole in Sicurezza, per la gestione di casi
focolai SARS-CoV-2 e della Refezione Scolastica
(delibera del consiglio d'Istituto N. 9 del 7.12.2021)



Normativa di riferimento:

- VISTO l'art.15 del D.Lgs. n°81/08 – Misure generali di tutela;
- VISTO l'art.17 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi del datore di lavoro;
- VISTO l'art.20 del D.Lgs. n°81/08 – Obblighi dei lavoratori (personale docente e non);
- VISTO l'art.36 del D.Lgs. n°81/08 – Informazione e formazione dei lavoratori;
- VISTO il D.M. del 10/03/1998 “Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro”;
- VISTO il D.Lgs. n°106/09 “Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n° 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;
- VISTO il Decreto Ministeriale del 18/12/1975;
- CONSIDERATA l'emergenza sanitaria di portata internazionale prorogata fino al 31/03/2022
- TENUTO CONTO che ogni scuola deve seguire le indicazioni per la prevenzione dei casi COVID 19 del Ministero della Istruzione (MI), del Ministero della Salute (Mds) e del Comitato Tecnico Scientifico (CTS).

In particolare, i documenti di riferimento sono:

- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 - Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2 (ISS - Versione del 19 aprile 2020);
- Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento (ISS - Versione del 15 maggio 2020);
- Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico e le modalità di ripresa delle attività didattiche per il prossimo anno scolastico (CTS - approvato il 28/5/2020 e aggiornato il 22/6/2020);
- Circolare n. 18584 - Ricerca e gestione dei contatti di casi COVID-19 (contact tracing) ed App IMMUNI (MI - 29/05/2020);
- Piano scuola 2020-2021 - Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione (MI - 26/6/2020);
- Rapporto ISS COVID-19 n. 1/2020 Rev. - Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19 (ISS - Versione del 2 luglio 2020);
- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 Rev. - Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi (ISS - Versione del 13 luglio 2020);
- Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020 Rev. - Indicazioni per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia (ISS - Versione del 21 agosto 2020);
- Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid-19 (MI - 06/08/2020);
- Verbale n. 104 - CTS 630-2020/0047344 - Misure di prevenzione e raccomandazioni per gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado per la ripresa dell'anno scolastico 2020-2021 (CTS - 02/09/2020);
- ORDINANZA n. 70 dell'8 settembre 2020 - Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n.833 in materia di igiene e sanità pubblica e

dell'art. 3 del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19. Misure di prevenzione dei contagi in vista dell'avvio dell'anno scolastico (Giunta Regionale della Campania).

- Linee indirizzo SItI - COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente.
- Circolare del Ministero della Salute n. 32850 del 12.10.2020 - COVID-19: indicazioni per la durata ed il termine dell'isolamento e della quarantena.
- Circolari Ministeriali n. 3787 del 31.01.2021 - Aggiornamento a livello globale delle nuove varianti SARS-CoV-2, valutazione del rischio e misure di controllo.
- Relazione tecnica UNITA DI CRISI 9 Febbraio 2021.
- Circolare del Ministero della Salute allegato n. 2672387 Aggiornamento sull'uso dei test antigenici e molecolari per la rilevazione di SARS-CoV-2.
- Circolari Ministeriali n. 15127 del 12.04.2021 Indicazioni per la riammissione in servizio dei lavoratori dopo assenza di malattia Covid-19 correlata.
- Circolare del Ministero della Salute n. 21675 del 14/05/2021
- Rapporto ISS COVID-19 n.12/2021 Versione del 20 maggio 2021- Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID19: ambienti/superfici.
- Decreto Legge n. 111/2021 del 06/08/2021 "Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti".
- Circolare del Ministero della Salute n. 36254 del 11/08/2021.
- Indicazioni strategiche ad interim per la prevenzione e il controllo delle infezioni da SARS-CoV-2 in ambito scolastico (a.s. 2021-2022) – 1settembre 2021. ISS, Ministero della Salute, INAIL, Fondazione Bruno Kessler.
- Chiarimento n. 3 del 3 settembre 2021 - Giunta Regionale della Campania

VIENE EMANATO IL SEGUENTE REGOLAMENTO MENSA

Oggetto

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 dell'Istituto Comprensivo.

L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, ma la Scuola, il Comune e l'ASL, 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 tassello del percorso educativo in senso generale e un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto, si sottolinea che essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

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 alla ditta Global Service SRL che utilizzerà il proprio personale, per la cottura, la conservazione e la distribuzione dei cibi nelle scuole del territorio, il tutto nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di forniture,

mediante convenzione con soggetti che diano anche garanzia sul livello qualitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare.

I locali ove il servizio viene erogato sono quelli appositamente adibiti allo scopo dal Comune, che rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia, debitamente autorizzati dalle autorità competenti.

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

Gli alunni accedono al servizio mensa suddivisi per classe o gruppi misti.

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

La rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti, sia in forma cartacea che telematica, sarà compito del referente mensa. La prenotazione dei pasti deve avvenire entro le ore 9.00 di ogni mattina tramite rilievo telematico delle presenze o comunicazione telefonica.

Qualora un alunno si assenti da scuola dopo la prenotazione dei pasti, e senza che ne sia stato dato preventivo avviso, il pasto prenotato potrà essere ritirato; se non consumato o ritirato, ma sarà comunque addebitato.

Menù e tabelle dietetiche

Il menù e le tabelle dietetiche sono formulati in collaborazione con i competenti servizi dell'ASL ed elaborati nel rispetto delle Linee Guida per la ristorazione scolastica.

Copia dei menù è affissa nei locali scolastici, nel refettorio delle scuole, sul sito web della scuola.

Vengono predisposti due menù (uno autunnale/invernale e uno primaverile/estivo) articolati su una rotazione di cinque settimane.

È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute (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" temporanea, per la durata di pochi giorni, in presenza di indisposizioni; anche in questo caso va presentato il certificato del medico.

Per motivi igienico/sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare, nel locale mensa non è consentito consumare pasti non forniti dall'impresa incaricata o cibi diversi rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica, salvo le deroghe previste e certificate (esigenze alimentari differenziate o motivazioni etico/religiose). All'atto dell'iscrizione i genitori, i cui figli rientrano in una delle casistiche sopra riportate, dovranno indicare di voler usufruire di un pasto differenziato, specificandone la motivazione

I docenti e i collaboratori

In questa fase emergenziale, è indispensabile garantire il consumo del pasto a scuola avvalendosi di soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento e la sicurezza.

Le mense scolastiche devono garantire la salubrità degli alimenti prodotti e/somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da assicurare la sicurezza degli operatori scolastici e degli alunni rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di Buona Prassi Igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Soluzioni organizzative per garantire il distanziamento

I bambini di 4 e 5 anni del plesso Cavour mangeranno nel refettorio creando dei gruppi per sezione, gli ingressi saranno scaglionati ovvero per gli alunni di 4 anni l'ingresso in refettorio avverrà alle 12,25, per gli alunni dei 5 anni l'ingresso è alle 12,30; i bambini di 3 anni mangeranno nelle aule.

Per il plesso Murat le due sezioni più numerose mangeranno nel refettorio, la sezione meno numerosa mangerà nella saletta adiacente al refettorio. Anche per il plesso Murat l'ingresso in refettorio sarà scaglionato seguendo la stessa scansione temporale di cui sopra.

Le procedure sono le stesse degli altri anni, il genitore acquista il ticket elettronico giorno per giorno.

I percorsi di entrata e di uscita saranno temporalmente distinti per garantire un flusso ordinato dei bambini.

Gestione somministrazione degli alimenti nei locali mensa

La somministrazione sarà effettuata direttamente da parte degli addetti ossia lo sporzionamento avverrà in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

I locali mensa saranno sottoposti a frequente ricambio d'aria.

Pane, frutta e acqua saranno distribuiti ai singoli alunni da parte degli addetti alla somministrazione.

Gestione somministrazione degli alimenti in classe

Il pasto sarà servito direttamente sul singolo banco, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti direttamente nell'aula didattica con l'utilizzo di carrelli nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

Misure igienico-sanitarie

La mensa scolastica assicurerà la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

▪ Il programma di pulizia e disinfezione, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.
- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;

L'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti sarà opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, il tutto al termine delle lezioni.

Igiene personale degli operatori del settore alimentare

Gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), saranno dotati di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani, quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e mascherine per consentire il cambio frequente. Nello specifico, tutti gli operatori del settore alimentare dovranno ottemperare le seguenti raccomandazioni:

▪ Lavare, frequentemente e in modo adeguato, le mani con acqua e sapone liquido per almeno 20 secondi e asciugarle con salviette monouso in tutti i casi che seguono:

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto;
- dopo aver toccato il denaro;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani e deve essere evitato il suo utilizzo durante la manipolazione degli alimenti.

▪ Usare guanti idonei al contatto con gli alimenti

▪ Usare le mascherine chirurgiche in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti al fine di minimizzare la diffusione delle droplets respiratorie.

Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di

distanziamento fisico e igiene delle mani.

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.

I docenti in servizio durante la mensa e i collaboratori a supporto della vigilanza sono tenuti alla sorveglianza degli alunni, occupando posti in modo tale da non lasciare gruppi di alunni privi di vigilanza.

In caso in cui la verifica di quando indicato darà esito negativo si procederà ad annotare quanto rilevato in un apposito verbale che verrà trasmesso alla presidenza per gli opportuni provvedimenti del caso.

Compiti dei docenti

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.

I docenti in servizio sulla mensa devono essere presenti inderogabilmente all'ora prevista per svolgere la vigilanza del gruppo classe.

E' vietato effettuare feste nelle aule scolastiche con somministrazione di alimenti non autorizzati.

Modalità di comportamento degli alunni

Gli alunni che frequentano la mensa sono tenuti a un comportamento corretto, rispettoso e adeguato all'ambiente e alle sue funzioni. In particolare, devono:

- raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavati le mani;
- entrare in maniera tranquilla e raggiungere il tavolo a loro assegnato;
- sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto (o dopo essersi serviti) ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
- mantenere un tono di voce il più possibile moderato e comunicare solo con i compagni accanto o di fronte;
- 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;
- fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, anche al fine di non sprecarla;
- 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);
- evitare di scambiarsi il cibo, per questioni igienico/sanitarie;
- alzarsi educatamente da tavola al termine della mensa e sistemare con cura la sedia utilizzata;

- mettersi in fila seguendo i propri docenti e lasciare i locali in modo ordinato.

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 menù.

Comitato mensa

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; la partecipazione a tale comitato è volontaria.

I genitori ed i docenti che ne fanno parte vengono nominati all'inizio di ogni anno scolastico e comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale.

Il Comitato Mensa del nostro Istituto è così formato:

- Il Dirigente Scolastico o suo delegato;
- Il responsabile del servizio dell'Amministrazione Comunale di Torre Annunziata;
- L'incaricato dell'ASSL 10 (Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione);
- I referenti mensa dell'Istituto;
- Alcuni genitori di scuola dell'infanzia.

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 approvazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

dott.ssa Antonella d'Urzo