



## **REGOLAMENTO INTERNO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**Delibera Collegio Docenti n.3 in data 01/09/23**  
**Delibera Consiglio di Istituto n.6 in data 19/09/23**

*Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* raccomandano di vedere la ristorazione scolastica non esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma di considerarla un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

La scuola svolge un ruolo fondamentale per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e i momenti di refezione sono preziosa occasione per esplicitare anche aspetti di educazione alla salute.

Nell'Istituto Comprensivo di Cortina D'Ampezzo, il servizio mensa è attivo nella scuola dell'infanzia di San Vito di Cadore e nelle scuole primarie di Vodo-Borca di Cadore e di Cibiana di Cadore, per le sole classi a tempo pieno.

### INDICE

- Art. 1 - Finalità**
- Art. 2 - Gestione del servizio**
- Art. 3 – Utenti del servizio**
- Art. 4 - Locali**
- Art. 5 - Menù e tabelle dietetiche**
- Art. 6 - Criteri organizzativi e destinatari**
- Art. 7 - Modalità di comportamento**
- Art. 8 - Obblighi dell'utenza**
- Art. 9 - Validità del regolamento**

## **Art. 1. FINALITÀ**

- 1.1 Il servizio di refezione è rivolto agli alunni iscritti alla Scuola dell'Infanzia di San Vito di Cadore, alla Scuola primaria di Vodo-Borca di Cadore e di Cibiana di Cadore delle classi a tempo pieno dell'Istituto.
- 1.2 L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale ma la Scuola, il Comune e il personale addetto alla refezione, 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.
- 1.3 La mensa costituisce un tassello del complessivo percorso educativo e un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare. 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.
- 1.4 Il servizio deve garantire una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. La composizione qualitativa del pranzo è stabilita dal competente servizio dell'ULSS 1 Dolomiti.

## **Art. 2. GESTIONE DEL SERVIZIO**

- 2.1 Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, eventualmente in convenzione con altri enti, nel rispetto della vigente normativa ai fini di una corretta educazione alimentare.
- 2.2 Il menù viene comunicato alle famiglie tramite la scuola.
- 2.3 È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute. In tale caso la dieta individuale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico con le dovute tempistiche. Sono previste anche diete variate per motivi religiosi o per scelte personali (vegetariani, vegani) previa apposita richiesta scritta da parte dei genitori.
- 2.4 La sorveglianza e l'assistenza degli alunni durante la refezione e prima della ripresa delle lezioni scolastiche sono garantite da uno o più insegnanti.

## **Art. 3. UTENTI DEL SERVIZIO**

- 3.1 Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni che svolgono un orario scolastico comprensivo del pranzo. L'iscrizione degli alunni al servizio mensa viene effettuata prima dell'iscrizione alla Scuola stessa ed è obbligatoria per chi usufruisce della refezione scolastica.
- 3.2 Nel momento dell'attività di refezione sono ammessi ai locali esclusivamente gli utenti del servizio, il personale scolastico, i responsabili della refezione. Per questioni igienico-sanitarie non sono ammessi esterni al servizio.

## **Art. 4. LOCALI E PULIZIA**

- 4.1 Il servizio di refezione scolastica viene svolto nei locali scolastici appositamente adibiti allo scopo.
- 4.2 La pulizia dei locali della mensa scolastica è regolamentata da apposita convenzione.

## **Art. 5. MENU E TABELLE DIETETICHE**

- 5.1 Il menù e le tabelle dietetiche sono formulate dai competenti servizi dell'ULSS 1 Dolomiti che le elaborano nel rispetto delle Linee Guida nazionali per la ristorazione scolastica nonché in conformità alle disposizioni del Servizio Sanitario Nazionale in materia di intolleranze alimentari, allergie e diete speciali.
- 5.2 Copia dei menù è affissa nei locali mensa ed è disponibile presso l'Ufficio Segreteria dell'Istituzione Scolastica per chiunque ne faccia richiesta.

## **Art. 6. CRITERI ORGANIZZATIVI E DESTINATARI**

- 6.1 I docenti supplenti in servizio nelle classi dell'Istituto saranno informati dalle responsabili di plesso in merito agli alunni che seguono una dieta differenziata.
- 6.2 I docenti in servizio durante la mensa devono vigilare costantemente sugli alunni.
- 6.3 La refezione scolastica è direttamente collegata allo svolgimento delle attività didattiche e quindi al calendario scolastico.
- 6.4 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.
- 6.5 Usufruiscono del servizio mensa gli insegnanti in servizio.

## **Art. 7. MODALITÀ DI COMPORTAMENTO**

- 7.1 **Gli alunni** che frequentano la mensa sono tenuti ad un comportamento corretto, rispettoso ed adeguato all'ambiente e alle sue funzioni.

In particolare, devono:

- raggiungere ordinatamente i locali della mensa, dopo essersi lavati le mani;
- entrando in mensa salutare le responsabili della refezione e raggiungere i tavoli;
- sedersi composti ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
- mantenere un tono di voce moderato e comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo;
- tenere un comportamento corretto, rispettoso e civile nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti addetti alla vigilanza;
- 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 della mensa salutando il personale che ha servito il pasto.

- 7.2 **I docenti** cui gli alunni sono affidati sono tenuti alla sorveglianza degli stessi e ad 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.

In particolare gli insegnanti devono:

- seguire gli alunni, in modo da provvedere alle loro esigenze;

- raccogliere, attraverso colloqui con i genitori, informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni ed impegnarsi a collaborare per risolvere eventuali problemi;
- segnalare al competente servizio del Comune, gestore della mensa, tramite il docente fiduciario di plesso, situazioni anomale o di criticità del servizio, evitando qualsiasi esternazione o commenti in presenza degli alunni;
- comunicare il menù alle famiglie e consegnarne una copia, se richiesta;
- controllare, nel momento della somministrazione del pasto, che vengano serviti per primi i pasti differenziati e che gli alunni interessati consumino esclusivamente quegli alimenti;
- verificare che non ci siano sprechi e che gli alunni assaggino le pietanze;
- impegnarsi ad approfondire, all'interno dei percorsi didattici, temi dell'educazione alimentare che possano rafforzare alcune corrette sane abitudini.

7.3 **I responsabili della refezione** sono tenuti allo scodellamento e alla distribuzione dei piatti ad ogni singolo bambino.

In particolare, i responsabili della refezione:

- ✓ preparano i tavoli predisponendo il coperto completo composto da forchetta, coltello e bicchiere e, all'occorrenza cucchiaino. In ogni tavolo predispongono una caraffa di acqua.
- ✓ ripartiscono le pietanze nei piatti in base alle grammature previste;
- ✓ servono per primi i pasti differenziati;
- ✓ somministrano un solo bis del piatto, nel caso ci fossero delle rimanenze del pasto;
- ✓ si rivolgono esclusivamente ai docenti per informarli di eventuali comportamenti scorretti da parte degli alunni garantendo un clima di discrezione e di professionalità;
- ✓ somministrano i cibi in tempi brevi, lasciando passare un tempo non troppo lungo da un piatto all'altro;
- ✓ raccolgono i piatti e riordinano i tavoli a conclusione dell'attività di refezione.

### **Art. 8. OBBLIGHI DELL'UTENZA**

- 8.1 Tutti gli utenti devono tenere un comportamento corretto e non arrecare intralcio al servizio.
- 8.2 Eventuali danni arrecati dagli alunni agli arredi del locale mensa dovranno essere comunicati dagli insegnanti alle famiglie interessate e alle autorità competenti.

### **Art. 9. VALIDITA' DEL PRESENTE REGOLAMENTO**

- 9.1. Il presente regolamento entra in vigore a seguito di formale delibera di approvazione degli OOCC.
- 9.2. Ogni modifica ed integrazione al presente Regolamento deve essere deliberata dal Collegio dei Docenti e approvato dal Consiglio d'Istituto.
- 9.3. Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento si rimanda alla normativa vigente.