



COMUNE DI ARICCIA
(Provincia di Roma)

**REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ED
ISTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA**

Art. 1

Oggetto e finalità del servizio

Il presente regolamento disciplina il servizio di mensa scolastica. La mensa ad uso scolastico è un servizio compreso tra quelli pubblici a domanda individuale connesso alle scuole materne, alle scuole elementari ed eventualmente anche alla scuola media inferiore a tempo prolungato.

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano ed è rivolto, pertanto, agli utenti della scuola materna, elementare ed eventualmente della scuola media inferiore che, rispetto al modello orario di attività scolastica scelto al momento dell'iscrizione, necessitano di permanenza pomeridiana.

La mensa rappresenta un forte momento socializzante condiviso con la scuola e si propone, nell'ambito delle proprie funzioni, di perseguire obiettivi di educazione alimentare e sanitaria, attraverso percorsi alimentari vari ed equilibrati e l'adozione di composizioni dietetiche idonee, basate su corretti criteri nutrizionali, nonché introdurre progressivamente, insieme ad eventuali modifiche dietetiche, iniziative che apportino conoscenze nel campo alimentare (sperimentazione di nuovi alimenti – introduzione di prodotti biologici).

L'Amministrazione comunale promuove la partecipazione di tutti i soggetti coinvolti nel servizio di refezione scolastica (Amministrazione comunale, Ditta/e aggiudicataria/e, Scuola e Famiglie) alla elaborazione e alla gestione degli aspetti educativi, culturali, sociali ed organizzativi che sottendono al servizio stesso. La partecipazione al servizio si propone come momento formativo permanente e culturale, per proporre un sistema che consenta a tutte le componenti coinvolte di svolgere un ruolo attivo, nell'ambito delle proprie competenze, al fine di contribuire ad una migliore qualità del servizio.

La partecipazione attiva al servizio si realizza attraverso l'istituzione della Commissione Mensa (*vedi successivo art. 10 e seguenti*).

Art. 2

Organizzazione del servizio

Le date d'apertura e chiusura delle mense sono stabilite dall'Amministrazione comunale di concerto con le istituzioni scolastiche.

Il servizio viene organizzato annualmente, in base al numero delle iscrizioni nelle sezioni a tempo pieno e a modulo formalmente comunicate dagli organismi scolastici nei tempi necessari per l'organizzazione del servizio stesso.

Tali iscrizioni, che prevedono pertanto l'erogazione del servizio mensa, obbligano i genitori al pagamento della tariffa fissata annualmente dalla Giunta Comunale attraverso il relativo versamento da effettuarsi presso il servizio di tesoreria del Comune o con bollettino di c/c postale o con ulteriori modalità che verranno successivamente comunicate.

Eventuali allergie, intolleranze e/o patologie, corredate del relativo certificato medico, dovranno essere segnalate agli organismi scolastici al momento dell'iscrizione o non appena si manifestino. Successivamente gli stessi organismi scolastici dovranno provvedere ad inoltrare all'ufficio scuola l'elenco degli alunni allergici e/o intolleranti unitamente ai relativi certificati medici, in modo da permettere l'erogazione di pasti alternativi. Allo stesso modo dovranno essere segnalati i casi in cui si renda necessaria l'erogazione del pasto alternativo per motivi religiosi.

Oltre agli utenti regolarmente iscritti, può usufruire del servizio di refezione il personale insegnante o ATA impegnato nell'attività scolastica con funzioni di vigilanza educativa indicato dal competente organismo scolastico previa impegno da parte degli organismi stessi al pagamento del numero di pasti che saranno consumati durante l'anno scolastico da detto personale.

Le scuole dovranno comunicare la prenotazione dei pasti entro le ore 09,30, secondo le modalità indicate dall'ufficio comunale competente all'inizio di ogni anno scolastico. Eventuali variazioni, dovute a ingressi posticipati e/o uscite anticipate degli alunni, dovranno essere comunicate entro e non oltre le ore 10,00.

Art. 3

Inadempienze

Nel caso di genitori, o di chi ne fa le veci, inadempienti nel pagamento delle somme dovute per l'erogazione dei pasti, si procederà, dopo un primo sollecito, all'iscrizione a ruolo ed al recupero coattivo delle somme stesse.

Art. 4

Gestione del servizio

L'Amministrazione comunale pone in essere il servizio di mensa scolastica, conformemente a quanto stabilito dalla vigente legislazione nazionale e regionale in materia, perseguendo l'attuazione degli interventi volti a promuovere le condizioni necessarie a rendere effettivo il diritto allo studio, adottando modalità ispirate a criteri di trasparenza, economicità, efficacia, efficienza e pubblicità.

Il servizio di preparazione, distribuzione e sporzionamento dei pasti e la fornitura delle derrate alimentari sono affidati in gestione a ditte esterne, con proprio personale, tramite apposite procedure d'appalto, in linea con la normativa vigente in materia.

I pasti vengono preparati presso la cucina centralizzata di proprietà comunale, i cui locali, appositamente adibiti allo scopo, rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle normative vigenti in materia e vengono consumati dagli utenti nei refettori dei plessi scolastici, presso i quali vengono trasportati nel pieno rispetto delle vigenti norme sulla tutela igienica degli alimenti.

E' fatto divieto di introdurre nei refettori alimenti e/o bevande diversi da quelli erogati con il servizio di refezione scolastica.

Art. 5

Menu e Tabelle Dietetiche

I menù e le tabelle dietetiche sono formulati avvalendosi della consulenza di un esperto nutrizionista ed elaborati nel rispetto delle normative nazionali. Le tabelle dietetiche sono differenziate per gli alunni della scuola materna, elementare ed eventualmente media inferiore.

All'inizio dell'anno scolastico vengono approntati due menù: uno per i mesi invernali ed uno per i mesi estivi. Ognuno dei due menù stabilisce l'erogazione dei pasti per quattro settimane, prevedendo una rotazione sia mensile che settimanale al fine di assicurare a tutti gli utenti la somministrazione di un pasto diverso e dieteticamente bilanciato ogni giorno del mese.

Copia del menù è affissa presso i plessi scolastici, negli appositi spazi adibiti allo scopo e disponibile, per chi ne facesse richiesta, presso l'Ufficio Scuola del Comune, nonché pubblicata sul sito internet dell'Ente stesso.

Periodicamente si procederà ad effettuare verifiche tecniche sui menù e sul gradimento degli utenti prevedendo, nel corso dell'anno, le eventuali modifiche che si rendessero necessarie per i motivi suddetti, anche su proposta degli stessi addetti al servizio di preparazione dei pasti e della Commissione Mensa, previo parere dell'esperto nutrizionista, e nel rispetto del capitolato. Per motivi di forza maggiore, lo stesso personale addetto alla preparazione dei pasti potrà apportare modifiche temporanee al menù. Tali modifiche dovranno essere tempestivamente comunicate all'Ufficio Scuola ed evidenziate nei menù affissi presso i plessi scolastici a cura del relativo personale .

Oltre al menù del giorno può essere richiesto un menù alternativo "in bianco" che deve essere autorizzato dal genitore e prenotato dal personale preposto in sede di

raccolta del numero dei pasti. E' inoltre prevista l'alternativa per casi particolari di bambini e bambine che presentino patologie, allergie, intolleranze alimentari o che, per motivi religiosi, non possano assumere alcuni alimenti, purchè debitamente documentati e segnalati secondo le modalità stabilite nel precedente articolo 2.

Art. 6 **Tariffe ed esenzioni**

La Giunta Comunale fissa per ogni anno scolastico la tariffa di contribuzione dovuta dalla famiglia per la fruizione del pasto a parziale o totale rimborso dei costi del servizio, tenendo conto delle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero dell'Interno, di concerto con il Ministero del Tesoro e delle Finanze datato 31/12/1983, con il quale sono state individuate le categorie dei servizi pubblici a domanda individuale, in attuazione del disposto dell'art. 6, comma 3, del D.L. 28 febbraio 1983, n. 55, come convertito nella legge 26 aprile 1983, n. 131, delle risorse di bilancio e di eventuali proposte per l'omogeneizzazione delle tariffe nei comuni limitrofi. E' concessa una riduzione sulla tariffa per gli alunni frequentanti la scuola materna i cui criteri, annualmente individuati dalla Giunta Comunale, saranno resi noti ai cittadini interessati attraverso l'affissione di pubblici avvisi e la loro pubblicazione sul sito del Comune di Ariccia. Inoltre, per situazioni di particolare disagio economico e sociale, su segnalazione del servizio sociale, potrà essere prevista una ulteriore riduzione o esenzione, su domanda individuale, secondo le procedure previste dal regolamento vigente in materia di sovvenzioni, contributi, sussidi e ausili finanziari e per l'attribuzione di vantaggi economici.

Art. 7 ***Controlli igienico-sanitari e degli ambienti di lavoro***

Il controllo igienico-sanitario e degli ambienti di lavoro nel servizio di refezione compete all'Azienda Sanitaria Locale che lo esercita tramite gli organismi centrali e periferici del servizio di igiene ambientale e di medicina del lavoro con controlli sulle attrezzature, sui locali, visite al personale e aggiornamento nel campo della prevenzione.

Art. 8 ***Comportamento e responsabilità degli utenti***

Gli utenti sono tenuti a mantenere durante la refezione un comportamento corretto tra di loro e verso il personale addetto alla somministrazione del pasto. Dovranno avere il massimo rispetto per le strutture, gli arredi e le attrezzature. Il personale addetto al servizio di sprovionamento è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale di comportamenti scorretti o di danni provocati e all'eventuale identificazione dei responsabili. Nel caso di utenti maggiorenni, qualora

detti comportamenti perdurino, si procederà all'ammonizione scritta e nei casi più gravi e di recidiva alla sospensione temporanea prima e all'esclusione dal servizio dopo.

Art. 9

Comportamento e responsabilità del personale addetto al servizio

Il personale addetto al servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione del pasto, è tenuto ad un comportamento educato e corretto nei rapporti interpersonali e nei confronti di tutti gli utenti, ragazzi e adulti e ad avere inoltre la massima cura dei locali, mobili, oggetti, macchinari, arredi, attrezzi, automezzi a loro affidati. Qualora pervengano all'Amministrazione Comunale segnalazioni di comportamenti scorretti si procederà, nei confronti degli inadempienti, secondo quanto previsto dal capitolato.

Art. 10

Costituzione della Commissione Mensa Scolastica

La Commissione Mensa Scolastica è costituita a livello comunale per le scuole materne, elementari ed eventualmente medie inferiori e viene istituita per verificare l'andamento complessivo del servizio di refezione scolastica erogato dall'Ente Locale nel corso dell'anno scolastico, nonché fornire proposte di adeguamento del servizio utili ad un migliore e più efficace funzionamento dello stesso.

Art. 11

Composizione, nomina e durata della Commissione Mensa

La Commissione Mensa è composta da:

- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale (Sindaco, Assessore o suo delegato);
- il responsabile dell'Ufficio Scuola o suo delegato;
- il dirigente scolastico del Circolo Didattico;
- il dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo;
- un rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa, segnalato dalla Direzione Didattica e dall'Istituto Comprensivo;
- un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa, segnalato dalla Direzione Didattica e dall'Istituto Comprensivo;
- il responsabile della cucina o suo delegato;
- un rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio di preparazione, distribuzione e sporzionamento dei pasti;
- un rappresentante della Ditta appaltatrice della fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione di pasti;
- un rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico Toscana/Lazio;

- il dietista incaricato dell'attività di monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione scolastica erogato.

La Giunta Comunale, acquisiti i nominativi dei designati dalle istituzioni scolastiche entro la data di inizio di ogni anno scolastico, provvederà con proprio atto alla nomina dei componenti la Commissione.

La Commissione ha durata corrispondente all'anno scolastico.

Art. 12 **Competenze**

La Commissione Mensa Scolastica è un organismo consultivo, propositivo e di controllo, con il ruolo fondamentale di fungere da collegamento tra utenti, scuola e Amministrazione Comunale.

La Commissione può visionare e/o chiedere copia del capitolato d'appalto, delle tabelle merceologiche, delle tabelle dietetiche e delle grammature e di quant'altro necessario allo svolgimento del proprio ruolo, nei limiti delle norme che regolano l'accesso agli atti.

Nello specifico la Commissione ha il compito di:

- verificare la qualità delle forniture alimentari e le modalità di preparazione di cibi, secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto;
- controllare che i pasti corrispondano ai requisiti organolettici previsti dal "capitolato";
- verificare che la quantità dei pasti corrisponda a quanto previsto dalle tabelle delle grammature, differenziate per gli utenti della scuola materna, elementare ed eventualmente media inferiore;
- verificare la coerenza tra menù approvato e menù effettivamente preparato, fatti salvi i cambiamenti dovuti a causa di forza maggiore;
- monitorare il livello di appetibilità del pasto e quindi segnalare i piatti non graditi ai bambini e la quantità di cibo che non viene consumato e gettato nella pattumiera;
- controllare il rispetto delle diete speciali;
- accertare la rispondenza delle derrate alimentari presenti in magazzino a quanto previsto dal relativo contratto di fornitura e le loro condizioni di stoccaggio;
- controllare la presenza in mensa dell'olio extra vergine di oliva, l'aceto e il sale ed assicurarsi che siano presenti in quantità sufficiente quando nel menù sono presenti insalate che devono essere condite all'ultimo momento;
- porre attenzione alle date di scadenza e alle etichette di informazione sulla composizione del cibo;
- verificare che lo stato dei locali, delle strutture e delle attrezzature risponda a quanto previsto nel "capitolato";

- verificare che il personale addetto sia alla preparazione che alla distribuzione rispetti tutte le norme e i comportamenti in ordine alla lavorazione e conservazione dei cibi e quant'altro previsto nel "capitolato";
- verificare il rispetto dei tempi di consegna e di somministrazione del cibo in conformità al capitolato;
- verificare che i mezzi impiegati per il trasporto degli alimenti abbiano i requisiti tecnici necessari al servizio in questione e rispondano alle norme igieniche previste dal "capitolato";
- osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti ed eventualmente formulare proposte in merito ai locali e alle strutture in cui si attua la refezione scolastica, al fine di creare ambienti adatti alla consumazione del pranzo, visto come momento di piacevole scambio nei rapporti tra bambini, in un contesto di altrettanto piacevole rapporto con il cibo;
- segnalare ogni problematica e/o irregolarità rilevata, relazionando esclusivamente con il competente ufficio comunale;
- richiedere, ove lo si ritenga opportuno, l'intervento dei NAS e del Servizio di Igiene Pubblica della ASL;
- formulare proposte relative alla composizione del menù, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù predisposti dal dietista incaricato;
- formulare proposte relative alla modalità di svolgimento del servizio;
- formulare proposte ed iniziative di educazione alimentare in collaborazione con la scuola e l'Amministrazione Comunale, dirette ad alunni, insegnanti, genitori e personale delle mense, al fine di sviluppare nelle giovani generazioni il senso di una corretta ed equilibrata alimentazione e di un sano rapporto con il cibo per una scelta sempre più consapevole degli alimenti e per la promozione del benessere e della salute del proprio corpo.

Art. 13

Modalità di controllo

Il controllo può essere esercitato da ciascun membro della Commissione.

La visita al centro di cottura e ai refettori è consentita al massimo a n. 2 componenti la Commissione alla volta per ogni plesso.

I sopralluoghi non sono preceduti da alcun preavviso e devono essere organizzati con le modalità che la commissione concorderà con le componenti interessate, con possibilità di consumare il pasto, usufruendo di apposite porzioni per il consumo delle quali dovranno essere messe a disposizione le stoviglie necessarie. Il pasto dovrà essere consumato in apposito spazio distinto e separato da quello degli alunni. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centri cottura. E' altresì vietato l'asporto di alcunché dai locali oggetto del sopralluogo.

I componenti della Commissione potranno accedere ai locali di distribuzione e di consumo dei pasti e non devono in alcun modo interferire con l'attività del

personale addetto alla mensa scolastica né formulare alcun tipo di osservazione agli stessi.

Essi possono assistere inoltre alle varie fasi di preparazione, cottura e sporzionamento degli alimenti, evitando qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, alimenti crudi o cotti pronti per il consumo e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi, compresi utensili, attrezzature e stoviglie.

Poiché l'attività dei membri della Commissione è limitata alla sola osservazione ed all'assaggio, non è necessaria alcuna certificazione sanitaria.

L'attività dei membri della Commissione si deve limitare alla sola osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

I membri della Commissione inoltre:

- non devono utilizzare i servizi igienici eventualmente riservati al personale di cucina o di distribuzione e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore, malattie dell'apparato gastrointestinale e altre malattie in genere;
- non devono chiedere il gradimento del cibo agli utenti.

Durante la visita i membri della Commissione dovranno far uso di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari previsti e devono essere messi a loro disposizione camici monouso etc.

Di ogni sopralluogo effettuato nei locali di somministrazione dei cibi dovranno essere redatti e sottoscritti, nella stessa giornata, un verbale e una scheda (successivamente predisposta) di rilevazione recanti i dati del monitoraggio effettuato, che dovranno essere debitamente compilati e successivamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.

Art. 14 **Disposizioni finali**

L'incarico di componente della Commissione Mensa Scolastica è a titolo gratuito. Nessun compenso potrà quindi essere rivendicato a qualsivoglia titolo.

I comportamenti difforni dal presente regolamento comportano la decadenza della nomina, con provvedimento del Sindaco, a seguito di relazione del responsabile dell'Ufficio Comunale previa informativa alla Commissione stessa.