

6.6 - REGOLAMENTO REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – Tempo pieno.....	1
Art. 2 – Menù ciclico.....	1
Art. 3 - Prenotazione e pagamento pasti.....	1
Art. 4 – Gratuità	1
Art. 5 - Allergie alimentari.....	1
Art. 6 - Dietista di riferimento.....	1
Art. 7 - Controllo sul servizio di refezione.....	2
Art. 8 - Rilevazioni sul servizio mensa e sulla qualità pasti	2
Art. 9 - Commissione mensa	2
Art. 10 - Educazione alimentare.....	2
Art. 11 - Comportamento sociale a tavola.....	2
Art 12 - Aspetti organizzativi	2

Art. 1 – Tempo pieno

Il servizio mensa è riservato ai bambini e agli alunni che frequentano, in ordine di priorità, il tempo pieno e i rientri pomeridiani del tempo normale. Il servizio dipende ed è gestito dal Comune di Ponte San Nicolò.

Art. 2 – Menù ciclico

Il servizio mensa è sviluppato su una ciclicità di 4/5 settimane e, come indicato dalla L. n. 107/2015 art. 1 c. 9, si cerca di introdurre nel menù “un’adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari, provenienti da filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità”. Il menù viene sottoposto alla valutazione ed approvazione del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell’ULSS 6 Euganea.

Art. 3 - Prenotazione e pagamento pasti

Gli alunni che usufruiscono del servizio mensa, dovranno essere accreditati al portale della ditta fornitrice, attraverso il quale i genitori potranno direttamente prenotare, disdire e pagare i pasti secondo un sistema informatizzato.

Art. 4 – Gratuità

La competenza sulle gratuità è dell’Amministrazione comunale.

Art. 5 - Allergie alimentari

Per i bambini e gli alunni con allergie alimentari deve essere presentato annualmente, assieme ad una richiesta di variazione del menù, il certificato con indicato chiaramente il tipo di allergia, direttamente all’ufficio Pubblica Istruzione del comune di Ponte San Nicolò. I genitori si impegnano a informare prontamente la scuola e l’ufficio Pubblica Istruzione di ogni modifica del quadro sanitario del figlio.

Art. 6 - Dietista di riferimento

All’inizio dell’anno scolastico la ditta fornitrice dei pasti comunica alla scuola il nominativo del dietista di riferimento per l’Istituto con il relativo recapito telefonico aziendale.

Art. 7 - Controllo sul servizio di refezione

I docenti impegnati nell'assistenza alla mensa devono verificare che a tutti gli alunni vengano consegnati i piatti previsti dal menù, in particolar modo per chi ha allergie alimentari, e nel caso in cui fossero presenti yogurt, dessert o altro, di verificare preventivamente la scadenza. Ogni disservizio, se ricorrente, va prontamente segnalato, attraverso i docenti referenti mensa di ciascun plesso, in segreteria e/o presso l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che si raccorderanno tra loro per l'ulteriore segnalazione alla ditta che fornisce i pasti. Per le problematiche urgenti (mancanza di pasti o altro) è possibile contattare direttamente la Ditta fornitrice dei pasti per una rapida risoluzione dei problemi.

Art. 8 - Rilevazioni sul servizio mensa e sulla qualità pasti

I docenti che usufruiscono del servizio mensa devono compilare periodicamente e a scadenza prefissata le schede fornite dal Comune di rilevazione sul servizio mensa e sulla qualità dei pasti che il collaboratore scolastico recapita in segreteria per l'inoltro all'Amministrazione comunale.

Art. 9 - Commissione mensa

In ogni plesso viene nominato un docente referente per la refezione scolastica, il quale partecipa alle riunioni della commissione mensa, di cui allo specifico regolamento approvato con atto di Giunta Comunale n. 5 del 30.01.2002 e successive modifiche.

I due genitori per plesso sono individuati fra coloro che si sono proposti in occasione delle elezioni del consiglio d'intersezione/interclasse. La durata dell'incarico dei genitori è triennale e contestuale a quella del Consiglio d'Istituto. Il genitore decade con l'uscita del figlio dall'ordine di scuola e viene surrogato da un altro genitore dello stesso plesso che dà la propria disponibilità. Qualora il numero dei genitori che danno la propria disponibilità superasse il numero dei genitori necessari, si procederà a estrazione.

Art. 10 - Educazione alimentare

Con il servizio di refezione scolastica la scuola concorre all'educazione alimentare in modo da dare al bambino:

1. consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione bilanciata dal punto di vista nutrizionale;
2. capacità di percepire gusti diversi, associata alla capacità linguistica di nominare le pietanze e descrivere le differenze tra i cibi riferendone le sensazioni;
3. sperimentazione di un'ampia gamma di cibi e pietanze riconoscendo gli ingredienti;
4. pratica di motricità fine necessaria al compimento delle azioni legate all'alimentazione.

Art. 11 - Comportamento sociale a tavola

La refezione scolastica è un momento socializzante per gli alunni che devono:

1. riconoscere il valore di tutte le figure coinvolte nella realizzazione del servizio mensa (Comune, dietista, cuochi, trasportatori, inservienti, insegnanti, collaboratori, genitori...) rapportandosi in modo cortese e rispettoso;
2. vivere il momento della mensa in modo rilassante controllando il tono della voce;
3. conoscere e applicare le regole di un buon comportamento a tavola: sedere composti, masticare con la bocca chiusa, usare il tovagliolo, non giocare con il cibo, distinguere gli alimenti che possono essere mangiati con le mani da quelli che necessitano l'uso delle posate ecc.;
4. capire l'importanza di non sprecare il cibo e praticare la raccolta differenziata.

Art 12 - Aspetti organizzativi

1. Per applicare al meglio questi principi, gli insegnanti devono:
 - sedere al tavolo con la propria sezione/classe;
 - invitare i bambini e gli alunni ad assaggiare tutti i cibi;

- vigilare sul comportamento dei bambini e degli alunni ricordando loro le regole stabilite;
 - cogliere tutte le occasioni possibili per discutere con i bambini e con gli alunni sui processi di preparazione e distribuzione del cibo, usando un lessico specifico.
2. Ogni scuola coinvolge i bambini e gli alunni nello sparecchiare i tavoli e nel riordinare la sala mensa; tali attività devono essere svolte in modo graduale in base all'età dei bambini e degli alunni, agli spazi e ai tempi della mensa. In questo modo i bambini e gli alunni sono educati a rispettare il lavoro del personale addetto al servizio mensa e ad avere cura della pulizia e del materiale della mensa.
 3. Le inservienti sono tenute a servire tutti i cibi previsti dal menù, salvo casi certificati dal medico o segnalati per iscritto dal genitore. La pasta in bianco fornita dalla ditta deve essere servita solo quando l'insegnante, valutando i casi, lo ritiene opportuno, non per scelta dei bambini, degli alunni o delle inservienti. Alla fine del pranzo i bambini e gli alunni devono portare a casa pane e frutta non consumati.
 4. Tutti i bambini della scuola dell'infanzia pranzano alle ore 12:00 nella sala adibita al pranzo.
 5. Nella scuola primaria i locali delle mense non sono adeguati per accogliere tutti gli alunni, per tale motivo la refezione scolastica è organizzata in due turni che solitamente riguardano:
 - classi 1° e 2° dalle ore 12:00 alle ore 13:00;
 - classi 3°, 4° e 5° dalle ore 13:00 alle ore 14:00.

Le classi coinvolte in ciascun turno possono anche essere diverse quando è necessario sfruttare la capienza massima del locale. L'assegnazione dei posti a tavola compete al team docente