

TITOLO 32

Regolamento del Servizio Mensa Scolastica



Art. 1 - Finalità del Servizio

Il servizio mensa è parte integrante dell'offerta formativa della scuola. Esso non risponde solo a un'esigenza logistica, ma promuove l'educazione alimentare, la convivialità e il rispetto delle regole comunitarie.

Art. 2 - Organi di Rappresentanza e Controllo

Al fine di garantire la massima trasparenza e la qualità del servizio, sono istituiti i seguenti organi:

- N.2 Rappresentanti dei Genitori per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria:**
Referenti ufficiali per il coordinamento tra famiglie, Scuola ed Ente Comunale.
- Comitato Interno Mensa:** Composto dai **genitori delle classi del tempo pieno (uno per ogni classe)**.
 - **Accesso Ispezione:** I membri del Comitato Mensa hanno il diritto di accedere ai locali scolastici adibiti alla refezione **senza alcun preavviso**.

- **Modalità di Controllo:** Il sopralluogo può avvenire in qualsiasi momento durante l'erogazione del servizio per verificare la qualità del cibo, la pulizia dei locali e il rispetto delle procedure.
- **Compiti:** Monitoraggio del gradimento dei pasti e segnalazione di eventuali criticità.

Art. 3 - Salute, Allergie e Intolleranze Gravi

La tutela della salute degli alunni segue un protocollo rigoroso coordinato con le istituzioni locali:

- **Trasmissione Documentazione:** In caso di allergie o intolleranze, i genitori devono presentare la certificazione medica aggiornata presso gli **Uffici dei Servizi Sociali** del Comune. Saranno i Servizi Sociali a trasmettere ufficialmente la documentazione e le necessità dietetiche alla Segreteria Scolastica, per conoscenza, e al centro di cottura.
- **Protocollo "Rischio Zero" per Allergie Gravi:** Per gli alunni affetti da gravi allergie alimentari, si applicano le seguenti misure di sicurezza:
 - **Distanziamento Precauzionale:** Il pasto deve essere consumato in un **banco separato** per evitare contatti accidentali con allergeni volatili o residui di cibo altrui.
 - **Pasto Sigillato e Monouso:** Il pasto speciale deve essere consegnato esclusivamente in **piatti monouso biodegradabili e compostabili**, sigillati all'origine.
 - **Divieto di Scodellamento:** È tassativamente **vietato lo scodellamento** del pasto speciale. Il contenitore deve essere aperto solo al momento della somministrazione per garantire l'assenza totale di contaminazioni crociate.

Art. 4 - Consumo degli Alimenti (Norme HACCP)

In conformità alle normative sulla sicurezza alimentare (HACCP) e per ragioni di igiene:

- **Divieto di asporto:** Nessun frutto o altro alimento può essere portato a casa o fuori dai locali scolastici. Tale misura previene il deterioramento dei prodotti e garantisce la salubrità degli ambienti.

Art. 5 - Norme di Comportamento

Gli alunni sono tenuti a mantenere un tono di voce moderato, a rispettare il personale addetto e a collaborare nel mantenere pulito il proprio posto a tavola.

Art. 6 - Visite Guidate e Variazioni d'Orario

In occasione di uscite didattiche o visite guidate:

- **Tempo Compattato:** Qualora il rientro a scuola sia previsto **oltre le ore 13:00**, la classe interessata effettuerà un orario a "tempo compactato" (uscita anticipata o rimodulata senza pausa pranzo).
- **Sospensione Servizio:** In tali circostanze, **il servizio mensa si intende sospeso** per la classe

partecipante. I genitori sono tenuti a provvedere autonomamente secondo le indicazioni fornite dai docenti per la specifica giornata.

Art. 7- Personale e Vigilanza

Il personale e i docenti sono responsabili del rispetto del presente regolamento, assicurando la sicurezza degli alunni allergici e vigilando affinché nessun alimento esca dai locali.

Il presente Regolamento è approvato con: Delibera del Collegio dei Docenti n°9 del 04/05/2026; Delibera del Consiglio di Istituto n° 11 del 19/ 05/2026

F.to Dirigente Scolastico

Prof.ssa Tiziana Rubinacci

F.to Presidente Consiglio d'Istituto

Dott.re Raffaele Sorrentino