



COMUNE DI SAN FELICE SUL PANARO  
Provincia di Modena

CARTA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA



**Approvata con delibera del Consiglio Comunale n. 74 del 29/10/2001**

# INDICE

A) Principi fondamentali .....	3
Art. 1 Finalità del servizio .....	3
Art. 2 Destinatari .....	3
Art. 3 Descrizione del servizio .....	3
Art. 4 Diete.....	4
Art. 5 Partecipazione al costo del servizio.....	5
B) Commissioni mense.....	5
Art. 1 Competenze.....	5
Art. 2 Costituzione e requisiti .....	5
Art. 3 Modalità di funzionamento.....	6
Art. 4 Modalità operative .....	6
Art. 5 Norme igieniche.....	6
Art. 6 Informazioni.....	6

## **La carta del servizio: refezione scolastica**

### **A) Principi fondamentali**

#### **Art. 1 Finalità del servizio**

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi connessi all'educazione alimentare fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino.

#### **Art. 2 Destinatari**

Il servizio di refezione scolastica è garantito per tutti i bambini iscritti all'asilo nido, alla scuola materna statale, alle classi della scuola elementare che effettuano il "tempo pieno" (dalle 8.00 alle ore 16.00) e per le classi delle scuole medie che effettuano tempo prolungato/sperimentale.

La domanda di iscrizione al servizio di refezione per i soli ragazzi frequentanti le classi a tempo sperimentali/prolungato della scuola media deve essere presentata attraverso la compilazione di apposito modulo predisposto dall'Ufficio Servizi Sociali, di norma entro il mese di maggio.

Non occorre la presentazione della domanda di iscrizione relativamente ai bambini iscritti all'asilo nido, alla scuola materna statale e al tempo pieno in quanto il servizio di refezione è inserito nella programmazione educativa dei curricula scolastici.

Nei casi di documentate situazioni di temporanea difficoltà sociale, il servizio potrà essere eccezionalmente concesso anche ad alunni frequentanti il tempo modulare della scuola elementare, solo previo consenso da parte della Direzione Didattica nei casi in cui non comportino problemi organizzativi e comunque nel limite di capienza delle mense scolastiche.

Secondo le norme contrattuali può usufruire del servizio di refezione scolastica il personale comunale e/o statale in servizio nella scuola al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa. Allo scopo i Dirigenti scolastici forniranno al Comune i dati relativi al personale avente diritto.

#### **Art. 3 Descrizione del servizio**

I pasti prodotti nel Centro produzione annesso alla Scuola Materna Statale vengono preparati da personale dipendente dell'Amministrazione Comunale o direttamente incaricato, specializzato nel settore della ristorazione scolastica.

I pasti vengono preparati e confezionati giornalmente e distribuiti nelle varie scuole.

Le derrate alimentari per la scuola elementare e media, collocate in appositi contenitori termici per il mantenimento delle adeguate temperature, vengono consegnate con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

La porzionatura e la distribuzione presso la scuola elementare e asilo nido avviene tramite personale addetto. Relativamente alla scuola materna e media, verranno stabilite di comune accordo con il personale ausiliare ed in collaborazione con i rispettivi dirigenti scolastici le modalità operative per la distribuzione dei pasti.

L'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica sono di competenza del Settore Servizi Sociali che garantisce:

- a) l'individuazione delle ditte fornitrici, predisponendo capitolati con priorità della qualità rispetto al ribasso ed effettuando la scelta di materie prime in funzione di quanto richiesto dalla specificità delle preparazioni, alla freschezza dei prodotti, e ove sia possibile, indirizzare la scelta di prodotti garantiti per tracciabilità della provenienza;
- b) l'approvvigionamento delle derrate alimentari sulla base delle indicazioni fornite dagli operatori del Centro produzione in linea con le indicazioni indicate dal menù ed in linea con le diverse esigenze dell'utenza;
- c) il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature, degli operatori, mediante la collaborazione effettuata dagli esperti incaricati per l'adozione del piano di Autocontrollo previsto dal D. Lgvo 155/97 in materie di igiene, che consente la verifica di tutte le attività connesse alla ristorazione scolastica, attraverso la compilazione di schede di controllo per il monitoraggio delle procedure di lavoro nelle diverse fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, somministrazione dei cibi e sanificazione degli ambienti;
- d) La predisposizione dei menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche adeguate all'età ed alle esigenze alimentari dei bambini, viene effettuata dalla Pediatra e dall'Alimentarista incaricate dall'Amministrazione Comunale, secondo le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione (I.N.R.N.), nel rispetto di:
  - abitudini alimentari del territorio,
  - distribuzione calorica e nutrizionale nell'arco della giornata,
  - modalità di cottura del cibo, finalizzata al mantenimento e all'ottimizzazione delle sue qualità nutrizionali, alla promozione di consumi alimentari vari e differenziati per aumentare l'apporto di nutrienti.
- e) Il rispetto della programmazione alimentare (menù) nella misura minima dell'80%, essendo la restante variabilità riferibile esclusivamente a cause di forza maggiore. I menù e le tabelle dietetiche saranno affisse ai refettori dei singoli plessi scolastici e distribuiti agli utenti interessati.

#### **Art. 4 Diete**

Sono stati predisposti due menù specifici per le problematiche più ricorrenti: dieta leggera o in bianco e diete speciali per bambini che, per motivi religiosi, non intendano consumare particolari alimenti previsti nel menù.

La dieta leggera può essere prenotata giornalmente, senza presentazione di certificato medico, per bambini affetti da disturbi lievi del tratto gastrointestinale.

La dieta, che prevede l'esclusione di latte e dei formaggi freschi consiste in:

- pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano (stagionato almeno due anni)
- parmigiano o carne magra cotta alla piastra o al forno con contorno di patate lesse o carote
- mela o banana (cruda o frullata)

Data la ridotta varietà degli alimenti che tale dieta prevede, è consigliabile seguirla per un periodo non superiore ai 3 giorni.

### **Motivi Religiosi**

Possibili sostituzioni: carne di vitellone, pollo, cavallo o altri tipi di carne, formaggio, pesce, uova o legumi.

DIETA SPECIALE

### **Motivi Sanitari**

Nel caso in cui un bambino necessiti di una dieta speciale mirata a correggere o a prevenire stati patologici individuali, si rende indispensabile fare pervenire all'ufficio Servizi Sociali, un certificato medico con definizione dei cibi esclusi e/o quelli ammessi oltre al periodo interessato.

### **Art. 5 Partecipazione al costo del servizio**

Numerose voci di costo vanno a comporre il costo/pasto del servizio mensa: il costo delle materie prime alimentari, il costo del personale, le utenze (energia elettrica, luce, acqua, gas ecc.), costi dei materiali non alimentari (detersivi, disinfettanti ecc.), delle attrezzature, costo del trasporto

*Asilo nido:* quota di frequenza mensile variabile a seconda del reddito

*Scuola materna statale:* quota mensile, indipendente dal reddito, con la possibilità di applicare riduzioni per assenze prolungate

*Scuola elementare e media:* quota in base alle presenze effettive giornaliere

Nel caso si verificassero casi di utenti inadempienti, l'Ufficio provvederà direttamente, mediante procedure legali al recupero del credito come previsto dalle vigenti normative.

La rinuncia al servizio mensa dovrà essere comunicata all'Ufficio Servizi Sociali.

## **B) Commissioni mense**

### **Art. 1 Competenze**

La partecipazione attiva degli utenti è fondamentale per il raggiungimento della qualità del servizio, Le Commissioni Mensa sono organismi attraverso i quali viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e miglioramento del servizio.

Le Commissioni Mensa esercitano, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di collegamento di consulenza tra utenti e Amministrazione Comunale per quanto concerne possibili variazioni del menù scolastico nonché sulle modalità di erogazione del servizio e di valutazione/monitoraggio della qualità del servizio attraverso strumenti di valutazione (schede).

### **Art. 2 Costituzione e requisiti**

Le Commissioni Mensa sono costituite da genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica, insegnanti ed esperti, nel numero definito da ciascun plesso scolastico.

Ciascuna Commissione si compone di:

1. un rappresentante del personale scolastico
2. rappresentanti dei genitori
3. dietologa alimentarista
4. un rappresentante dell'Amministrazione Comunale

La nomina a componenti della Commissione prevede la durata corrispondente all'anno scolastico

### **Art. 3 Modalità di funzionamento**

Le Commissioni mensa decideranno autonomamente il calendario delle attività, la data delle riunioni ed ogni altra iniziativa di loro competenza, inoltre provvederanno a nominare al proprio interno i Responsabili che fungeranno da rappresentanti e coordinatori dell'attività della Commissione stessa.

I Componenti delle Commissioni potranno richiedere all'Ufficio Servizi Sociali il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio della comunicazione, documentazione relativa ai capitolati d'appalto, tabelle dietetiche ecc.)

### **Art. 4 Modalità operative**

I componenti della Commissione Mensa possono accedere accompagnati da un addetto alle Cucine presenziando alle varie fasi di lavorazione e possono accedere ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori la visita al Centro Produzione pasti è consentita ai soli componenti in possesso del libretto di idoneità sanitaria ed in numero non superiore a due e dovrà comunque essere comunicato all'Amministrazione Comunale entro le ore 10.00 del medesimo giorno. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione Comunale.

Per il corretto esercizio delle funzioni, la Commissione Mensa avrà come unico interlocutore il Responsabile Servizi Sociali.

### **Art. 5 Norme igieniche**

L'attività della Commissione mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti della Commissione mensa non devono pertanto toccare alimenti cotti o crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda l'assaggio dei cibi, verranno messe a disposizione dai singoli plessi le stoviglie necessarie.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

### **Art. 6 Informazioni**

Per informazioni, eventuali suggerimenti o osservazioni inerenti il funzionamento del servizio è possibile contattare l'Ufficio Servizi Sociali.