



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL VENETO

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE VR 13 "PRIMO LEVI" DI CADIDAVID E PALAZZINA Scuola primaria - Scuola secondaria di 1° grado a indirizzo musicale

Via D. Turazza, 12 – 37135 Verona – C.M. VRIC830007 – C.F. 93185380230 – Codice Univoco: UFITIO
Tel.: 045 540982 - Fax: 045 8550195 - E-mail: vric830007@istruzione.it - Sito internet: www.ic13verona.gov.it



PON FESR 9035 - PROGETTO 10.8.1.A1-FESR PON-VE-2015-60

REGOLAMENTO MENSA

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere luogo in cui ciascun alunno/a possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli/le vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La mensa è considerata momento educativo in senso generale e, più specificamente, opportunità offerta agli alunni/e di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto si sottolinea che essa rappresenta un momento di educazione al gusto, possibilità di accostarsi a cibi diversi, occasione per favorire un'alimentazione più varia nel rispetto di una civile convivenza.

È necessario che gli alunni/e, in ogni attività svolta a scuola, e quindi anche durante la mensa, adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme che consentano il rispetto:

- Dei singoli individui
- Del gruppo
- Delle strutture, degli arredi e delle attrezzature
- Di scelte alimentari per ragioni religiose e/o scelte individuali
- Di una cucina anche interculturale
- Di diete predisposte appositamente per allergie/intolleranze

Art. 1 - L'istituto comprensivo 13 offre in collaborazione con il Comune di Verona a tutti gli alunni che svolgono attività curricolare e/o extracurricolare pomeridiana la possibilità di usufruire del servizio di mensa.

Art. 2 - Il servizio mensa viene erogato dal Comune di Verona per la scuola primaria Cesari, la scuola primaria Risorgive, la scuola primaria Milani, la scuola secondaria di I grado Salgari e relativa succursale a Palazzina. L'istituto scolastico provvede a garantire un adeguato piano di vigilanza dei docenti nelle scuole primarie mentre nelle scuole secondarie di I grado il servizio di vigilanza è fornito da un'associazione esterna a pagamento.

Art. 3 - La permanenza a scuola, durante il servizio mensa, è consentita esclusivamente a chi si avvale del servizio stesso. Per gli alunni iscritti al tempo pieno la mensa è tempo scuola obbligatorio. Per gli alunni iscritti al tempo scuola modulare la mensa è facoltativa.

Art. 4 - L'iscrizione al servizio mensa avviene on-line, a gennaio, al momento dell'iscrizione in classe prima, e si intende acquisita per l'intero ciclo scolastico. Ogni modifica successiva va richiesta in segreteria.

Art. 5 - Gli alunni che hanno diete particolari devono scaricare dal sito dell'Agec il modello di domanda per diete speciali e inviarlo al loro ufficio.

Art. 6 - La prenotazione del pasto avviene ad inizio mattina; i collaboratori scolastici provvederanno a raccogliere nelle classi la prenotazione.

Art. 7 - La fruizione del servizio è riservata esclusivamente agli iscritti.

Art. 8 - Di norma, non sono ammessi in mensa cibi e bevande se non quelli forniti dalla mensa stessa.

Art. 9 - Il servizio di vigilanza è correlato e obbligatorio per tutti e solo gli iscritti al servizio mensa.

Art. 10 - Accesso alla mensa. Gli alunni si disporranno in fila, per classe o per gruppo, seguendo una turnazione precedentemente stabilita e scaglionando gli arrivi in modo da non creare assembramenti eccessivi. Nel corridoio/atrio sarà particolarmente importante tenere basso il tono di voce e corretto il comportamento. Una volta in mensa, ciascun insegnante o addetto alla vigilanza avrà cura di controllare che l'attività di self-service si svolga correttamente, senza prevaricazioni o altre scorrettezze. Queste norme hanno ancora più importanza in caso di presenza di alunni disabili.

Art. 11 - Durante il pasto, gli alunni tengono un comportamento corretto, controllando il tono di voce e procurando di lasciare tavoli e sedie puliti e in ordine: chi contravvenisse alle regole, giocando con l'acqua o il cibo e disturbando, verrà invitato a fermarsi dopo il pasto, per ripulire e/o sistemare.

- Gli alunni che desiderano una porzione aggiuntiva, possono farne richiesta attendendo però che tutti abbiano terminato l'operazione di self-service.

- Si raccomanda ad insegnanti, agli addetti alla vigilanza e agli alunni di vigilare sull'uso del cibo e sull'importanza di evitare sprechi e consumi.

- Gli alunni che non rispettano le consegne saranno sospesi dal servizio.

Art. 12 - Nessun alunno può uscire dalla sala di refezione durante il pranzo.

Art.13 - Ciascuna classe rimane al tavolo fino a quando l'insegnante o addetto alla vigilanza dà l'ordine di uscire dalla mensa.

Art.14 - Gli alunni che hanno un atteggiamento poco responsabile e che non seguono le indicazioni dei docenti accompagnatori o degli addetti alla vigilanza possono essere sospesi temporaneamente o definitivamente dalla mensa, in caso di recidiva; gli insegnanti o gli addetti alla vigilanza informeranno preventivamente i genitori di quanto accaduto.

Art. 15 - Ogni anno è istituito, con decreto del dirigente scolastico, un comitato refezione di plesso formato da 6 genitori, 3 titolari e 3 supplenti, secondo le disposizioni del Regolamento del Comune.

REGOLAMENTO PER LA FRUIZIONE DEL PASTO PORTATO DA CASA

Con la presente integrazione si fa seguito alle richieste di esonero dei figli dalla refezione scolastica per l'anno scolastico 2018-2019, inoltrate recentemente da alcuni genitori degli studenti dell'IC 13.

Il Consiglio d'Istituto, riunitosi in data 12 novembre 2018, dopo attento esame della normativa e della documentazione in merito e dopo costruttivo confronto, all'unanimità approva ed emana il seguente Regolamento onde sistematizzare e normalizzare la fruizione del pasto alternativo da parte degli studenti.

1. Le famiglie richiedenti la fruizione da parte del/i figlio/i del pasto autonomo avanzeranno la richiesta di esonero dalla Mensa comunale – Ufficio Rette - in Segreteria, presso l'Ufficio Alunni supportate da valide motivazioni dichiarate per iscritto alla dirigente; prenderanno visione del Regolamento stilato dal Consiglio di Istituto, presenteranno domanda debitamente documentata e firmeranno la liberatoria per l'assunzione di responsabilità sull'introduzione in refettorio di cibi non centralmente controllati onde evitare rischio contaminazione.

2. Nella preparazione e conservazione dei cibi si atterrano scrupolosamente alle modalità igienico-sanitarie per la corretta fruizione del pasto alternativo da parte dei figli.

3. Gli alunni con pasto alternativo consumeranno il cibo portato da casa all'interno del refettorio comune insieme ai compagni di classe.

4. Il pasto portato da casa, in porzione monodose, insieme alla frutta per la ricreazione mattutina, opportunamente conservati in contenitori in materiale infrangibile all'interno di contenitori termici, saranno riposti in luogo dedicato al momento dell'ingresso a scuola alle ore 8.00.

5. Il pasto sostitutivo dovrà attenersi rigorosamente ai parametri igienico-sanitari di preparazione e conservazione e nutritivo-alimentari per il corretto apporto energetico in risposta alle esigenze di sviluppo: sarà pertanto un pasto equipollente a quello servito dalla mensa scolastica, così consigliato negli ingredienti:

- a. alimenti sani e controllati equivalenti ad un primo e un secondo piatto
- b. verdura cotta o cruda
- c. frutta fresca o yogurt;
- d. bevanda: solo acqua naturale portata da casa ;
- e. non ammesse merendine, patatine fritte, snacks o similia.

6. Tutto il necessario per il coperto, recipienti, bicchiere, posate, tovaglietta e tovaglioli monoporzione usa e getta, sono a carico delle famiglie.

7. In caso di eventuale dimenticanza, la famiglia avviserà la segreteria, chiedendo l'autorizzazione a portare quanto dimenticato, concordando l'orario di consegna.

7bis. In caso di mancato rispetto delle condizioni previste dai punti 5-6-7 l'autorizzazione sarà revocata.

8. Durante la consumazione del pasto gli alunni saranno sorvegliati da docenti della classe o addetti alla vigilanza presenti in servizio all'interno del refettorio che garantiranno vigilanza e supporto educativo.

9. Infine i collaboratori scolastici della scuola in turno di servizio collaboreranno con il personale della mensa nella sanificazione degli arredi e spazi utilizzati dagli alunni che consumano il pasto portato da casa.

Per maggior approfondimento, si portano a conoscenza dei genitori i consigli della Direzione del Servizio di Prevenzione e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto:

“Il consumo dei pasti di provenienza diversa dalla mensa scolastica, da consumarsi a scuola, deve garantire la conservazione in ambienti e a temperature idonee in modo da evitare contaminazioni o deterioramenti degli stessi. Se si superano le quattro ore fuori dal frigo, il rischio di sviluppo di microbi patogeni è alto. Quindi alcuni cibi saranno preferibili ad altri: meglio un formaggio stagionato della mozzarella, ad esempio, evitando cibi lavorati e manipolati quali insalata di riso o

di pollo. Il consiglio è quello di consumare cibi non deperibili cioè che non necessitano di essere conservati a bassa temperatura (da 0 a + 4° C) quali pane, focaccia, pizza semplice non farcita, formaggi e salumi stagionati, frutta e vegetali crudi ben lavati, meglio se conservati con borse frigo. Si ricorda che gran parte delle tossinfezioni alimentari avvengono in ambito domestico.

La scelta di somministrare esclusivamente alimenti conservabili a temperatura ambiente potrebbe però penalizzare la varietà e la qualità nutrizionale dei pasti consumati, specie se ripetuti più volte nell'arco della settimana. Il consiglio è pertanto quello di avere un'alimentazione variata ed equilibrata secondo il modello alimentare mediterraneo.

Non va trascurata la valenza educativa della ristorazione scolastica che riconosce nel momento della condivisione del pasto un'occasione per sperimentare cibi ed abitudini alimentari salutari legati alla convivialità dello stare insieme.

Fondamentale permane il controllo degli insegnanti presenti in mensa che forniranno incitamento alla corretta alimentazione nonché la sensibilizzazione a non assaggiare il cibo dei compagni al fine di evitare incidenti legati ad eventuali allergie alimentari presenti presso la mensa.

Si ricorda infine che la preparazione e la somministrazione di alimenti per la ristorazione scolastica è conforme alla legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare da parte di Ditte di ristorazione autorizzate, registrate e controllate dai Servizi di Igiene e Nutrizione delle Aziende ULSS del Veneto”.

Il Regolamento per la fruizione del pasto portato da casa avrà valore dal 30 novembre 2018 così come deliberato dal Consiglio di Istituto in data 12 novembre 2018, in ragione della sentenza di Torino e del vuoto normativo; ci si riserva però di apportare le dovute modifiche in relazione a nuovi dettami normativi o ai miglioramenti necessari all'ottimizzazione del servizio mensa. La richiesta di pasto portato da casa sarà accolta, per il corrente anno e in attesa di normativa ad hoc, fino alla data del 30 novembre 2018, così come deliberato dal Consiglio di Istituto, onde evitare problemi organizzativi in corso d'anno e avrà valore per l'intero anno scolastico 2018-19 e per quest'anno scolastico solo per gli attuali iscritti al servizio mensa che avessero valide motivazioni all'esonero (da documentare).

Ulteriori richieste di esonero dalla mensa scolastica oltre la data indicata saranno prese in considerazione nell'anno scolastico 2019-2020 al momento dell'iscrizione alla scuola.

Regolamento approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 12 novembre 2018