



REGOLAMENTO COMUNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

“La ristorazione scolastica è nata come momento di tutela sociale con lo scopo di garantire agli alunni la disponibilità di un pasto caldo. Lo sviluppo sociale degli ultimi decenni non poteva non coinvolgerla, trasformando progressivamente il concetto di alimentazione, inteso solo come cibo, da bisogno primario a valore complesso legato ad aspetti psicologici e socio-culturali.

L'istruzione dell'obbligo e i servizi per l'infanzia hanno progressivamente modificato l'orario scolastico, in primo luogo per provate finalità pedagogiche, ma certamente anche per far fronte alle necessità di una famiglia in cui i genitori trascorrono gran parte della giornata fuori casa per lavoro: e ciò conferma quanto forti sono i legami fra scuola e società.

Una scuola promotrice di benessere non solo lancia messaggi educativi per corretti stili di vita, ma è anche in grado di offrire un contesto promotore di salute.

In questa ottica la ristorazione scolastica diventa un modello educativo di riferimento, sia sul piano nutrizionale sia sul piano psico-affettivo ed ambientale in cui il pasto collettivo non risponde solo al bisogno primario di nutrirsi, ma anche al bisogno di convivialità e di comunicazione interpersonale sviluppando con il cibo un rapporto positivo. Il momento del pasto, se vissuto in modo consapevole, può essere un momento forte di educazione alimentare che consente di:

- *valutare correttamente le esigenze nutritive dell'uomo in base alle proprie necessità;*
- *constatare l'ampia varietà, anche qualitativa, degli alimenti.....”*

CAPO I

NORME GENERALI

ART. 1 – Oggetto del Regolamento

L'Amministrazione comunale, ai sensi della normativa vigente, organizza e gestisce il servizio di ristorazione scolastica al fine di contribuire alla realizzazione del diritto allo studio di tutti gli alunni, offrendo interventi volti a facilitare l'accesso e le frequenze alle attività scolastiche. Il servizio di ristorazione scolastica, oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano le attività scolastiche, rappresenta un forte momento educativo e socializzante condiviso con la scuola. L'educazione alimentare dei bambini e delle bambine, finalizzata alla loro crescita in stato di salute e benessere, viene attuata seguendo percorsi alimentari vari ed equilibrati, mediante l'adozione di composizioni dietetiche idonee.

L'Amministrazione comunale promuove la diffusione di una nuova cultura alimentare, anche tramite il coinvolgimento delle famiglie, per garantire la qualità della ristorazione scolastica, in un rapporto dialettico e di collaborazione con tutti i soggetti coinvolti (bambini, genitori, scuola, ASL).

ART. 2 – Modalità di gestione del servizio

L'organizzazione e la gestione del servizio di ristorazione scolastica spettano, a ciascuno per la parte di competenza, al Comune, soggetto pubblico titolare del servizio e all'Impresa affidataria, gestore delle attività e delle operazioni di fornitura. Nell'erogazione del servizio devono essere garantiti:

- a) il controllo e la verifica della qualità e quantità degli alimenti;
- b) il controllo del rispetto delle norme igienico – sanitarie degli ambienti, delle attrezzature, degli operatori secondo le disposizioni di legge vigenti a carico del gestore;
- c) la predisposizione di menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età ed alle esigenze alimentari degli utenti, effettuati dal SIAN, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- d) Rispetto del menù.

Il servizio, nel Comune di Lanciano, è fondata su tre diverse tipologie di gestione:

- a) cucine con gestione diretta con personale comunale/servizio di ristorazione con fornitura pasti crudi giornalieri;
- b) cucine comunali gestite con personale dell'impresa/servizio di ristorazione con produzione nelle cucine comunali e somministrazione di pasti giornalieri in loco;
- c) produzione e veicolazione di pasti cotti per le sedi scolastiche non dotate di cucina/servizio ristorazione con produzione e somministrazione di pasti cotti giornalieri da asporto nei refettori comunali.

ART. 3 - Servizio a domanda individuale

Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale con la compartecipazione economica degli utenti al finanziamento della spesa, in base alla capacità di concorrere al pagamento misurata con la progressività della posizione economica dell'ISEE di ciascun nucleo familiare interessato.

CAPO II

GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 4 – Organizzazione del servizio

L'Amministrazione Comunale, nella gestione del servizio, persegue i fini determinati dalla legge per la tutela del pubblico interesse e dei diritti degli utenti, adottando, per la gestione, modalità ispirate a criteri di trasparenza, economicità, efficienza ed efficacia. Il servizio di ristorazione scolastica osserva, di norma, il calendario scolastico.

ART. 5 – Organizzazione del servizio

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria che, rispetto al modello orario di attività didattiche scelto al momento dell'iscrizione e praticato dal plesso scolastico, necessitano di permanenza pomeridiana con accesso al servizio di mensa.

ART. 6 – Fruitori del servizio diversi dagli alunni

Oltre agli utenti di cui all'articolo precedente, possono usufruire del servizio, i seguenti soggetti:

- a) il personale docente in servizio al momento della somministrazione dei pasti con funzione di vigilanza educativa, in base alle esigenze determinate dall'istituzione scolastica;
- b) il personale A.T.A. secondo quanto previsto da contratto CCNL comparto scuola, con funzioni di assistenza nella somministrazione dei pasti in base alle esigenze determinate dall'istituzione scolastica;
- c) i rappresentanti dei genitori membri della Commissione Mensa nelle giornate concordate con il competente Responsabile del Comune, in occasione di controlli del servizio erogato agli alunni;

Ogni altro soggetto dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

ART. 7 – Iscrizione al servizio

Le famiglie interessate a fruire del servizio di ristorazione scolastica devono fare richiesta al Comune secondo le modalità, termini e condizioni da esso stabilite e rese note.

La domanda di iscrizione deve essere presentata solo dalle famiglie che richiedono di fruire del servizio per la prima volta (iscritti al primo anno della scuola dell'infanzia e iscritti al primo anno della scuola primaria che prevede la refezione) o da chi ha avuto variazioni rispetto all'anno precedente (cambio scuola, trasferimento da un altro Comune.....).

La sottoscrizione della domanda deve essere effettuata da uno dei genitori o da altra persona che esercita la tutela legale, ha valore di autocertificazione, ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/00.

ART. 8 – Rinuncia al servizio

La rinuncia al servizio di ristorazione scolastica deve essere tempestivamente comunicata in forma scritta all'Ufficio competente, compilando l'apposito modulo di rinuncia scaricabile dal sito web del Comune. La rinuncia, una volta presentata, sarà valida per tutta la durata dell'anno scolastico e la reinscrizione alla mensa potrà essere effettuata previa specifica richiesta.

ART. 9 – Menù e tabelle dietetiche

I menù e le tabelle dietetiche sono elaborate dal competente Servizio SIAN e sono portati a conoscenza delle famiglie.

Sono previste diete speciali per bambini che abbiano particolari problemi di salute (allergie a specifici cibi, intolleranze alimentari, celiachia, ecc.).

La somministrazione di particolare dieta dovrà essere richiesta al competente Servizio SIAN, allegando il certificato del medico curante il quale dovrà esplicitamente indicare la diagnosi.

Sono altresì previste diete speciali per bambini che, per motivi religiosi, non possono consumare determinati prodotti.

Per le richieste di usufruire di una dieta speciale è disponibile la relativa modulistica all'ufficio comunale preposto al servizio URP e sul sito web del Comune.

ART. 10 – Pagamenti e tariffe

Per l'accesso al servizio ristorazione scolastica ogni utente deve corrispondere gli importi determinati annualmente in sede di approvazione delle tariffe per i servizi a domanda individuale.

Le modalità ed i termini della compartecipazione economica degli utenti per il servizio di ristorazione scolastica, così come determinata sulla base del costo del singolo pasto, sono disciplinati nello specifico regolamento comunale sull'accesso ai servizi a domanda individuale in materia di diritto allo studio.

CAPO III PERSONALE

ART. 11 – Personale addetto al servizio mensa

Il personale assegnato a cura e spese del gestore dovrà rispondere ai requisiti soggettivi e di idoneità sanitaria previsti dalle vigenti disposizioni contrattuali e di legge. Durante lo svolgimento del servizio dovrà, inoltre indossare gli indumenti prescritti.

ART. 12 – Personale docente statale

L'individuazione del personale insegnante statale che assiste e vigila gli alunni, avente diritto alla fruizione gratuita del servizio mensa dovrà avvenire all'inizio di ogni anno scolastico tramite nota scritta dal Dirigente Scolastico che dovrà riportare:

- numero totale insegnanti aventi diritto
- nominativi degli insegnanti
- numero giornaliero degli insegnanti che usufruiranno del servizio
- nominativi dei nuovi docenti che nel corso dell'anno scolastico vengono nominati dal Provveditorato

CAPO IV PARTECIPAZIONE

ART. 13 – Finalità

Il Comune di Lanciano promuove la partecipazione da parte di tutti i soggetti coinvolti nel servizio di refezione scolastica (Amministrazione comunale, Asl, Scuola e Famiglie) alla elaborazione e gestione degli aspetti educativi culturali, sociali ed organizzativi che sottendono al servizio stesso.

Il rapporto fra Amministrazione comunale, scuola e famiglia si colloca in una prospettiva di "condivisione educativa" e viene costruita attraverso un dialogo aperto nello sforzo di comprendere e farsi comprendere e da un'intensa collaborazione fra i soggetti interessati.

La partecipazione al servizio di refezione scolastica si propone quale momento formativo permanente e culturale, nell'intento di attuare un sistema che consenta a tutte le componenti coinvolte di svolgere ruolo attivo, reciprocamente arricchente e di contribuire ad una migliore qualità del servizio.

La partecipazione attiva si realizza attraverso l'istituzione della Commissione mensa.

ART. 14 – Commissione mensa

La Commissione Mensa è preposta a:

- ✓ svolgere una funzione di collegamento tra famiglie, Comune, scuola e ASL;
- ✓ verificare l'andamento del servizio nel rispetto degli interessi degli utenti;
- ✓ verificare il funzionamento complessivo del servizio,
- ✓ monitorare il livello di gradimento del pasto;
- ✓ formulare proposte relative alla modalità di svolgimento del servizio;
- ✓ promuovere proposte ed iniziative di educazione alimentare

ART. 15 – Composizione

La Commissione Mensa è così composto:

- a) Assessore all'Istruzione o suo delegato;
- b) Responsabile del Servizio Istruzione o suo delegato;
- c) 2 Rappresentanti Asl/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
- d) Dirigenti Scolastici o loro delegati;
- e) 1 docente per ciascun plesso scolastico in cui viene erogato il servizio, designato dal Dirigente scolastico;
- f) 3 Rappresentanti dei genitori per ciascun plesso scolastico che fruisce del servizio, eletti annualmente dagli stessi genitori.
- g) Per gli Asili Nido Comunali due rappresentanti dei genitori e la referente delle educatrici per ogni nido.
- h) 2 Rappresentanti del Consiglio Comunale, uno di maggioranza e uno di minoranza, votati dal Consiglio Comunale per l'intera consiliatura.

L'organismo è presieduto da uno dei rappresentanti dei genitori eletto dai componenti. Fino a tale elezione le funzioni di presidente sono svolte dall'Assessore all'Istruzione.

ART. 16 – Funzionamento

La Commissione Mensa si riunisce su convocazione del Presidente, o su richiesta dell'Assessore all'Istruzione, di almeno un rappresentante del Consiglio Comunale, di cui all'art. 15 lettera h, del rappresentante Asl, di un Dirigente Scolastico o di almeno 1/3 della rappresentanza dei genitori di un plesso scolastico. Decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza;

L'Amministrazione Comunale fornisce il supporto organizzativo per i lavori dell'organismo (messa a disposizione dei locali, invio della convocazione, documentazione relativa al servizio di ristorazione scolastica, ecc.)

ART. 17 – Modalità di controllo norme igieniche e qualità dei pasti

I Componenti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense soltanto se accompagnati da un addetto al servizio e senza recare pregiudizio al corretto svolgimento dei processi di preparazione ed alle fasi di lavorazione particolarmente a rischio igienico sanitario.

Per la visita ai locali cucina e dispensa è richiesta la presenza di un numero di componenti non inferiore a tre, fermo restando che l'accesso ai medesimi locali è consentito per un numero di componenti non superiore a due contemporaneamente. Durante il sopralluogo, i componenti dovranno indossare appositi indumenti messi a disposizione.

Le visite ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici, non sono soggette alle limitazioni di cui al precedente comma.

I rappresentanti dei genitori e della scuola accedono ai locali di riferimento per la scuola d'interesse.

Per la visita ai locali cucina, dispensa e di consumo dei pasti è sempre richiesta la presenza di un rappresentante del Comune.

L'attività dei componenti riguarda l'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensili, stoviglie ed altri oggetti destinati al servizio di ristorazione. A tal fine, i componenti sono sensibilizzati e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno appositamente messe a disposizione dei componenti.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i commissari devono redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione anche tramite la Asl.

L'Azienda Asl predispone e svolge appositi corsi di formazione per i componenti della Commissione Mensa. Le visite e gli accessi di cui al presente articolo potranno essere effettuati al termine dei corsi di formazione della ASL e solo dai componenti che vi hanno partecipato.

ART. 18 ENTRATA IN VIGORE

Il presente Regolamento entra in vigore a decorrere dall'anno scolastico 2017/2018.

Per quanto non espressamente indicato dal presente regolamento si fa riferimento alle norme nazionali e regionali vigenti in materia.