 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 1 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA


Istituzione Scolastica	Istituto Comprensivo "G. Barone"
------------------------	---

	DS	prof.ssa Agnese Di Blasio
	CONSIGLIO DI ISTITUTO	N. 13 del 20/10/2025
	DELIBERA	N. 206 APPROVAZIONE
	REGOLAMENTO	VALIDO IN TUTTI I PLESSI

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 2 di 8
	<i>PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA</i>	20/10/2025

SOMMARIO

Premessa	pag. 3
1. Organizzazione del servizio.....	pag. 4
2. Informazione.....	pag. 4
3. Modalità di accesso	pag. 4
4. Sicurezza degli alimenti	pag. 4
5. La gestione dei locali mensa	pag. 5
6. Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe	pag. 5
7. Pulizia e igiene dei locali mensa	pag. 6
8. Precauzioni igieniche personali	pag. 6
9. Comportamento a tavola.....	pag. 7
10. Impegni del gestore	pag. 8
11. Obblighi del gestore.....	pag. 8
12. trattamento salariale, normativo e assicurativo del personale.....	pag. 8
13. Autorizzazione all'accesso	pag. 8
14. Messa a conoscenza della procedura alle parti interessate e sottoscrizione	pag. 9
15. Richiamo alle norme e alle leggi vigenti	pag. 9

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 3 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

PREMESSA

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un momento di fondamentale importanza da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, in quanto la mensa scolastica offre ai bambini un pasto equilibrato e sano. Risulta pertanto sostanziale garantire il consumo del pasto a scuola assicurando nel contempo soluzioni organizzative che assicurino la salute degli alunni. Al fine di garantire la **sicurezza degli alimenti**, gli operatori della mensa scolastica devono assicurare la piena e costante **adesione alle buone pratiche igieniche e alle** procedure di pulizia e **disinfezione**, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole predisposte da varie regioni costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche.

Il servizio di mensa scolastica viene erogato dai Comuni di:

- Baranello per la Scuola dell'Infanzia-Scuola Primaria-Scuola Secondaria di I° Grado,
- Busso per la Scuola dell'Infanzia-Scuola Primaria,
- Fossalto per la Scuola dell'Infanzia-Scuola Primaria-Scuola Secondaria di Primo Grado,
- Limosano per la Scuola dell'Infanzia-Scuola Primaria
- Torella del Sannio per la Scuola dell'Infanzia.

Gli utenti del servizio refezione scolastica sono individuati negli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria.

- La scuola dell'infanzia usufruisce della mensa per n.5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.
- La scuola primaria usufruisce della mensa per n.2 giorni a settimana, martedì e giovedì.
- La scuola secondaria usufruisce della mensa per n.2 giorni a settimana, martedì e giovedì.

Usufruisce, altresì, del servizio di mensa scolastica il seguente personale docente e di assistenza:

- insegnanti della Scuola dell'Infanzia;
- insegnanti della Scuola Primaria assegnati alla sorveglianza degli alunni durante il pasto;
- insegnanti della Scuola Secondaria di Primo Grado assegnati alla sorveglianza degli alunni durante il pasto.

La gestione dei locali mensa

Il consumo dei pasti avverrà nei locali di refezione messi a disposizione dai comuni:

- dal comune di Baranello, per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di Primo Grado del plesso di Baranello.
- dal comune di Busso, per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria del plesso di Busso.
- dal comune di Fossalto, per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di Primo Grado del plesso di Fossalto.
- dal comune di Limosano, per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria del plesso di Limosano
- dal comune di Torella del Sannio, per la Scuola dell'Infanzia del plesso di Torella del Sannio

BARANELLO: locale mensa al piano terra del plesso della Scuola dell'Infanzia – dalle h 12.00 alle h 13.00 la scuola dell'Infanzia; dalle h 13.10 alle h 14.10 la scuola primaria e sec. di I grado.


BUSO: sala mensa specifica per la Scuola dell'Infanzia dalle h 12.00 alle h 13.00 – due gruppi alunni per la Scuola Primaria, di cui uno mangia nell'aula mensa e l'altro (a rotazione) in aula dalle h 13.30 alle h 14.30.

FOSSALTO: sala mensa situata al piano inferiore del plesso dalle h 12.00 alle h 13.00 per la Scuola dell'Infanzia- dalle h 13.30 alle h 14.30 per la Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado.

LIMOSANO: nel locale mensa al piano terra per la Scuola dell'Infanzia dalle h 12.00 alle h 13.00; dalle h 13.15 alle h 14.15 nel locale mensa al primo piano per la Scuola Primaria.

TORELLA DEL SANNIO: nel locale mensa del plesso dalle h 12.00 alle h 13.00 per la Scuola dell'Infanzia.

L'accesso nei locali di refezione per il consumo del pasto deve essere regolato prevedendo le pratiche igienico-sanitarie, quali:

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 4 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

- All'interno del locale ad uso refezione dei plessi, i tavoli e le sedie saranno opportunamente distanziati tra loro sia per garantire il transito dei carrelli portavivande sia per garantire in emergenza l'esodo ordinato di tutti i presenti.
- All'interno della mensa devono essere presenti e pienamente funzionanti i **servizi igienici**, dotati di acqua corrente, sapone e sistemi idonei per l'asciugatura delle mani (carta monouso o asciugatori elettrici).
- Gli alunni e il personale sono tenuti a lavarsi le mani accuratamente **prima del pasto** e, se necessario, durante la permanenza in mensa. Questa prassi costituisce parte integrante delle **misure igienico-sanitarie previste dal sistema HACCP**, contribuendo a garantire la sicurezza alimentare e il benessere collettivo.
- L'accesso al locale mensa è organizzato in maniera ordinata al fine di evitare situazioni di confusione o assembramenti nei corridoi. Il compito di accompagnare gli studenti spetta al docente incaricato, che guida la classe fino al refettorio e vigila affinché gli alunni rispettino le regole di comportamento e i percorsi stabiliti. Tale modalità consente di garantire sicurezza, fluidità degli spostamenti e rispetto reciproco tra le diverse classi coinvolte nel servizio di refezione.
- La consegna del pasto avviene direttamente, per il tramite del personale all'uopo preposto, per mezzo vassoi con pasto completo. L'operatore addetto alla consegna del pasto dovrà indossare tutti i dispositivi di protezione oltre al camice. I capelli dell'operatore saranno coperti da apposito copricapo.
- Il locale viene aerato prima e dopo l'uso e ad ogni utilizzo (turno di utilizzo) per garantire un idoneo microclima, ma evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo, al fine di evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via).
- Viene effettuata opportuna igienizzazione dei tavoli da parte del personale interno all'uopo preposto.
- Si dovranno utilizzare condimenti, pane, frutta, acqua possibilmente in confezioni monodose da parte degli addetti alla somministrazione oppure con distribuzione da parte del personale addetto, evitando lo spreco di plastica.
- È vietato, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri.

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione viene organizzato dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 per circa un'ora per la scuola dell'Infanzia, martedì e giovedì per circa un'ora per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado e nei giorni previsti dai rientri pomeridiani. È consentita una tolleranza di + 5/10 minuti rispetto all'orario stabilito per l'erogazione del servizio.

Per la Scuola dell'Infanzia si prevede il consumo di frutta in orario antimeridiano, h 10.00 circa, per effettuare la merenda di metà mattina, al fine di evitare il consumo di merendine ed educare i piccoli a mangiare quella frutta che, dopo il pranzo, di solito viene lasciata sul tavolo, senza essere consumata.

Nella scuola dell'infanzia, le docenti e le coll. scolastiche presenti aiuteranno gli alunni nel consumo del pasto e controlleranno che tutti i bambini mangino, contattando le famiglie in caso di rifiuto ripetuto.

L'ora di mensa è un'ora di attività didattico-educativa a tutti gli effetti e viene utilizzata per realizzare il prog. di Educ. Alimentare.

Pertanto, non è possibile per i genitori chiedere l'esonero dalla mensa.

Solo in caso di eccezionali esigenze di salute, documentate con certificato medico, è possibile richiedere l'esonero dalla mensa; la Dirigente scolastica autorizza a condizione che i genitori o delegati vengano a prelevare l'alunno all'orario stabilito e lo riaccompagnino subito dopo il pasto consumato a casa, per il rientro pomeridiano.

2. INFORMAZIONE

Tutti i lavoratori della Società Cooperativa incaricata della preparazione e distribuzione dei pasti, all'avvio del servizio mensa, vengono puntualmente informati in merito alle disposizioni di sicurezza emanate dalle Autorità competenti, al protocollo predisposto dalla Cooperativa e al Protocollo interno adottato

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 5 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

dall'Istituzione Scolastica per la regolamentazione del servizio mensa. Tale informazione è finalizzata a garantire che ciascun operatore sia consapevole delle procedure da rispettare, degli obblighi igienico-sanitari previsti e delle regole di comportamento da osservare all'interno della scuola, al fine di assicurare la tutela della salute, la sicurezza degli alunni e la corretta gestione del servizio.

3. MODALITÀ DI ACCESSO

Per l'accesso di fornitori esterni vengono individuati ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale presente nella scuola.

Il personale addetto al servizio mensa dovrà individuare e utilizzare servizi igienici dedicati. È vietato utilizzare quelli del personale dipendente dell'Istituzione scolastica o degli alunni.

La scuola darà alla società appaltatrice del servizio mensa, completa informativa dei contenuti del Protocollo affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro scolastico, ne rispettino integralmente le disposizioni.

4. SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). La somministrazione dei pasti nella scuola avviene negli appositi locali mensa.

5. LA GESTIONE DEI LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa deve avvenire in maniera ordinata e regolamentata, evitando assembramenti e confusione. È compito dei docenti accompagnare gli alunni sia all'ingresso che all'uscita, in modo da garantire un flusso regolare e sicuro.

All'interno del refettorio è necessario assicurare:


- un'adeguata areazione naturale o meccanica dei locali, per mantenere condizioni igieniche ottimali e un microclima confortevole per bambini e operatori;
- la predisposizione di percorsi ordinati che facilitino l'entrata e l'uscita degli alunni, così da ridurre il rischio di sovraffollamento;
- la disponibilità, per gli addetti alla distribuzione, di idonei strumenti di protezione (copricapo, guanti e divise dedicate), nel pieno rispetto delle norme igieniche e della corretta prassi alimentare;
- la somministrazione dei pasti in porzioni singole, evitando modalità di tipo self-service o buffet con alimenti esposti;
- l'utilizzo di pane, frutta, condimenti e acqua distribuiti possibilmente in porzioni individuali o forniti direttamente agli alunni dal personale addetto;
- l'uso personale e non condiviso di posate, bicchieri e stoviglie, che devono essere sempre adeguatamente puliti.

Per addestrare gli alunni ad eventuale emergenza sismica o d'incendio, saranno effettuate almeno due prove di evacuazione durante l'ora di mensa nel corso dell'anno scolastico.

6. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile – o non sufficiente – a causa delle dimensioni dei locali o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno adottare soluzioni alternative di erogazione, come ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche, attraverso le seguenti modalità:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglette lavabili o monouso, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igieniche;
- nei casi in cui l'area di porzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovaglette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 6 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igieniche.

A Baranello in caso di pioggia gli alunni saranno forniti di ombrelli e si recheranno a mensa entrando dal portone al primo piano, accorciando il tragitto esterno, per cui scenderanno a mensa attraverso la scala interna. Allo stesso modo torneranno a scuola nelle loro classi.

Inoltre, **in caso di forte maltempo**, poiché gli alunni della scuola primaria e della scuola secondaria devono recarsi presso la scuola dell'infanzia per usufruire del servizio mensa, **con un breve tragitto a piedi**, si prevede la possibilità di organizzare il consumo dei pasti direttamente presso i locali della scuola primaria o secondaria. In tal caso:

- **si prevede un'organizzazione tipo catering;**
- oppure i pasti saranno trasportati dai locali della cucina mediante carrelli termici per garantire il mantenimento delle temperature;
- la distribuzione avverrà con modalità analoghe a quelle sopra descritte (vassoi singoli, tovagliette lavabili o monouso);
- sarà compito dei docenti accompagnatori vigilare sugli spostamenti ridotti e sull'organizzazione ordinata dell'accesso ai locali, evitando sovraffollamenti e garantendo condizioni igieniche adeguate;
- **prima della distribuzione dei pasti, le aule didattiche dovranno essere aerate e igienizzate**, così come al termine del servizio, in modo da mantenere salubri e accoglienti gli ambienti didattici;
- terminato il pasto, gli spazi utilizzati saranno riordinati dal personale addetto, così da garantirne l'immediata restituzione alla loro funzione didattica.

A Limosano il servizio mensa è già organizzato in modalità catering, con i pasti che arrivano a scuola dal Gestore titolare che li prepara presso la propria struttura situata sempre a Limosano.

7. PULIZIA E E IGIENE DEI LOCALI CUCINA e MENSA

Pulizia e igiene dei locali della cucina competono alla cooperativa, mentre per quanto riguarda la mensa il personale della cooperativa provvede ad apparecchiare e sparecchiare, compresa la pulizia dei tavoli, mentre i collaboratori scolastici della scuola provvedono alla pulizia del locale mensa.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la **pulizia giornaliera e l'igienizzazione periodica** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare sono finalizzate a evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana durante le fasi di manipolazione, preparazione, trasformazione, confezionamento e somministrazione dei pasti.

In particolare, il programma di pulizia e igiene, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e igienizzazione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.


Il programma, prerequisito delle corrette prassi igieniche, deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e igienizzazione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti di comune commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette;
- le modalità di pulizia e igienizzazione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e igienizzazione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e l'igienizzazione periodica, con prodotti idonei, dei locali mensa;
- garantire il regolare ricambio dell'aria negli ambienti/spazi;
- assicurare che **i prodotti utilizzati per l'igiene e la pulizia siano conservati in armadi chiusi, collocati in un locale diverso dalla cucina**, sotto la stretta sorveglianza del personale della mensa, mantenendo sempre il locale di deposito chiuso e non accessibile agli alunni.

8. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 7 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

Si ricorda, altresì, al personale che opera nei locali cucina e mensa l'importanza del lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua e sapone liquido, asciugandole con salviette monouso o sistemi equivalenti.

Il lavaggio delle mani deve avvenire:

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso dei servizi igienici.

DPI e corrette prassi igieniche del personale mensa

Guanti

Gli operatori devono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma il loro utilizzo non sostituisce mai il lavaggio delle mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e sempre dopo attività non legate agli alimenti (es. apertura porte, svuotamento cestini, ecc.).

Mascherine

Le mascherine possono essere utilizzate come presidio igienico in specifiche lavorazioni alimentari considerate a rischio di contaminazione microbiologica e durante la distribuzione dei pasti.

Cuffia

Obbligatoria per racchiudere completamente i capelli, sia per motivi igienici che di sicurezza. Deve essere leggera, resistente, facilmente indossabile e in grado di contenere i capelli senza costrizione.

Formazione del personale

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la sicurezza alimentare e la tutela della salute. Tutto il personale addetto deve ricevere formazione specifica e aggiornamenti periodici sulle corrette modalità di igiene personale, di manipolazione e di distribuzione degli alimenti, in linea con le normative vigenti in materia di HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro.


9. COMPORTAMENTO A TAVOLA

A tutti gli alunni il pasto è servito completo. I pasti serviti nella mensa scolastica sono progettati da un dietologo o da un medico specializzato in nutrizione/pediatria e preparati in conformità a criteri di completezza, varietà ed equilibrio nutrizionale, al fine di promuovere corrette abitudini alimentari tra gli alunni. Il menù non è predisposto seguendo i gusti individuali, ma con l'obiettivo di educare gli alunni a mangiare in modo completo, variato ed equilibrato, favorendo il rispetto delle regole comuni e la promozione della salute.

Gli operatori della mensa devono rispettare il menu inviato dall'ASREM e le quantità indicate in base alle fasce di età.

Gli alunni devono:

- Entrare ed uscire in modo educato dal locale mensa, rispettando la fila e le norme di sicurezza.
- Mantenere un tono di voce basso durante tutto il pasto, evitando schiamazzi e comportamenti che disturbino gli altri.
- Assaggiare sempre tutte le pietanze e, quando necessario, chiedere informazioni sul contenuto dei cibi.
- Non giocare con il cibo, con l'acqua o con le posate.
- Tenere pulito sopra e sotto il tavolo, collaborando a mantenere ordine e igiene.
- Usare forme di cortesia, salutare e ringraziare il personale addetto al servizio mensa.
- Evitare di andare in bagno mentre si mangia.
- Alla fine del pasto, portare a casa il pane e la frutta non consumata, mentre l'acqua può essere portata in classe.
- Rispettare le eventuali indicazioni specifiche del personale scolastico e del personale mensa in caso

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 8 di 8
	PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	20/10/2025

di situazioni particolari.

- Partecipare ad attività di educazione alimentare organizzate dalla scuola.

I docenti devono:

- All'inizio dell'anno scolastico illustrare agli alunni il paragrafo "Comportamento a tavola" del presente protocollo.
- Vigilare gli alunni durante il servizio mensa
- Invitare gli alunni a non sprecare cibo e acqua e a rispettare le regole igienico-sanitarie.
- Promuovere l'assaggio di tutte le pietanze, spiegando l'importanza di una dieta equilibrata.
- Informare tempestivamente le famiglie in caso di comportamenti inappropriati, consumi insufficienti o problemi ricorrenti durante i pasti.
- Vigilare sul corretto utilizzo dei locali mensa, garantendo sicurezza, ordine e rispetto delle norme di igiene.
- Collaborare con il personale mensa per eventuali situazioni particolari, come allergie o esigenze dietetiche specifiche.

I genitori devono:

- Comunicare tempestivamente alla scuola eventuali allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari dei propri figli, utilizzando la sezione "Moduli" del registro elettronico all'inizio dell'anno scolastico o, per esigenze che dovessero insorgere durante l'anno, tramite e-mail.
- Sensibilizzare i propri figli sull'importanza di comportamenti corretti a tavola e sul rispetto delle regole di igiene e cortesia.
- Collaborare con i docenti e il personale scolastico nel caso insorgano problematiche legate al pasto o al comportamento durante il servizio mensa.
- Supportare le attività di educazione alimentare proposte dalla scuola, incoraggiando il consumo di pasti completi e variati anche a casa.

10. IMPEGNI DEL COMUNE

Il Comune, in qualità di titolare del servizio mensa, per mezzo del suo gestore operativo (Cooperativa, impresa privata) affidataria del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, si impegnerà a:

- predisporre e organizzare lo spazio adibito a refettorio;
- garantire la pulizia dei locali destinati al servizio mensa (tavoli e utensileria/attrezzature utilizzate per la refezione);
- fornire le stoviglie e il materiale accessorio necessario alla distribuzione del cibo, compresi i grembiuli, guanti monouso, camici e copricapo, nonché i dispositivi igienico-sanitari resi obbligatori da disposizioni dell'Autorità Sanitaria competente e dalle normative vigenti, anche per il personale addetto allo scodellamento;
- effettuare lo "scodellamento" (sporzionamento dei pasti e loro distribuzione ai tavoli);
- provvedere al ritiro delle stoviglie con il relativo smaltimento dei rifiuti organici e non;
- procedere alla pulizia e al riordino dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie al termine del pasto;
- fornire i prodotti necessari alla pulizia delle stoviglie, dei refettori e degli spazi utilizzati;
- eseguire regolari controlli di qualità nella distribuzione dei cibi durante lo svolgimento della refezione, anche attraverso assistenza e indagini presso le scuole;
- assicurare la partecipazione del personale addetto al servizio di scodellamento presso le scuole alle prove di evacuazione, organizzate almeno tre volte l'anno ai fini della prevenzione e della sicurezza;
- garantire il servizio mettendo a disposizione un numero adeguato di operatori, in rapporto proporzionale al numero degli alunni e all'entità del servizio richiesto.

11. OBBLIGHI DEL GESTORE OPERATIVO

Il gestore operativo dovrà garantire:

- i requisiti di idoneità secondo le norme vigenti in materia di sicurezza, igiene, sicurezza dei lavoratori ed operare e/o avviarsi ad operare in un sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), come dal D.lgs. 24 maggio 1997, n. 155 e s.m.;
- l'utilizzo di proprio personale, dotato di idonea preparazione igienico-sanitaria ai sensi della

 IC "G. Barone"	SISTEMA DI GESTIONE SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Pag. 9 di 8
	<i>PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA</i>	20/10/2025

normativa vigente e di idoneo abbigliamento.

Il Gestore del servizio mensa dovrà comunicare alla Scuola il nominativo delle figure di riferimento con le quali coordinare e controllare, nell'ambito delle reciproche competenze, la migliore erogazione dei servizi e delle forniture oggetto del presente Protocollo.

12. AUTORIZZAZIONE ALL'ACCESSO

Sono autorizzati ad usufruire del servizio:

- il personale docente che contestualmente alla somministrazione dei pasti svolge un'attività di tipo educativo e di vigilanza nei confronti dei minori;
- il personale incaricato assegnato al servizio mensa che si trova al momento del pasto;
- il personale ATA che assolve a specifiche funzioni durante la refezione scolastica.

13. MESSA A CONOSCENZA DELLA PROCEDURA ALLE PARTI INTERESSATE E SOTTOSCRIZIONE

Il presente REGOLAMENTO MENSA è consegnato in lettura a tutti i lavoratori interessati dell'Istituto, in modo da mettere tutti a conoscenza delle procedure attuate dall'Istituto e per darne ampia pubblicità.

14. RICHIAMO ALLE NORME E ALLE LEGGI VIGENTI

- Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel presente documento, si rimanda al regolamento di istituto, ai regolamenti di plesso e a tutti i regolamenti interni della scuola. Si intendono, pertanto, richiamate tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza, igiene, tutela della salute nei luoghi di lavoro e gestione dei servizi scolastici, inclusi eventuali aggiornamenti successivi.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa DI BLASIO AGNESE