



**Ministero dell'Istruzione e del Merito**  
**Istituto Comprensivo Statale di Coccaglio**  
Via Matteotti, 10/A – 25030 Coccaglio (BS)  
e-mail: segreteria@iccoccaglio.net – bsic83900g@pec.istruzione.it  
tel. 030/7721190 - C.M. BSIC83900G – C.F. 82003710173

## **REGOLAMENTO MENSA SCOLASTICA**

### **PREMESSA**

La mensa scolastica è parte integrante dell'offerta formativa dell'Istituto comprensivo di Coccaglio. Il servizio di refezione scolastica è erogato quotidianamente agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria (solo per alunni che sono iscritti alle 40 ore), mentre alla scuola secondaria di I grado avviene su due giorni (lunedì-giovedì; mercoledì-venerdì) a settimana per gli alunni che scelgono l'offerta formativa di 36 ore. Esso è garantito anche al personale docente e collaboratore delle scuole in servizio durante la refezione. Tale servizio, che si inserisce in modo funzionale nelle attività socio - educative della scuola, attua le proprie scelte anche con l'obiettivo di promuovere una corretta educazione alimentare. La nostra offerta formativa assume la mensa come opportunità e risorsa della programmazione didattica.

### **FINALITÀ:**

a) **GARANTIRE UN SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SODDISFACENTE, SIA RISPETTO ALLA QUALITÀ DEL CIBO, SIA RISPETTO ALL'EFFICIENZA DEL SERVIZIO STESSO.**

### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio viene effettuato in convenzione con una ditta esterna specializzata nella preparazione di pasti, trasportati con mezzi e contenitori atti a mantenere la giusta temperatura. La stessa ditta fornitrice è incaricata anche della distribuzione dei pasti nelle sedi di refezione.

La sala mensa è interna all'edificio scolastico.

La produzione dei pasti previsti dal menù è effettuata in una cucina esterna (ad eccezione di pasta e riso) e la consegna e successiva distribuzione avviene immediatamente dopo la preparazione.

Il momento del consumo del pasto è organizzato<sup>1</sup>:

- alle 11,45 per la Scuola dell'Infanzia
- in due turni per la Scuola Primaria: dalle 12,10 alle 13,00 alunni delle classi prime , seconde e terze ; dalle 13,10 alle 14,05 alunni delle quarte e quinte
- alle 13,00 per la Scuola Secondaria.

### **QUALITÀ DEL CIBO**

- Si dà la preferenza alle materie prime, biologiche e di stagione.
- Le materie prime utilizzate rispondono ai parametri di qualità e sicurezza stabiliti dalle leggi generali di settore, sia per quanto riguarda gli aspetti microbiologici, sia per quanto riguarda gli aspetti merceologici e nutrizionali.
- La garanzia di qualità è contenuta nelle caratteristiche merceologiche del capitolato d'appalto per la fornitura dei pasti.
- I menù seguono l'andamento stagionale per garantire le migliori qualità organolettiche e di gusto.
- I condimenti sono di origine vegetale: olio extravergine di oliva per l'uso crudo, olio di oliva per le cotture.
- Il pane distribuito è fresco.
- Nella stesura dei menù un'attenzione particolare è prestata alla gradibilità dei pasti da parte dell'utenza, anche per contribuire all'abbattimento degli sprechi.

- La conservazione e manipolazione del cibo, secondo la normativa vigente, sono garantite dalla ditta appaltatrice e dichiarate nel Capitolato.

### *Erogazione all'utente*

La produzione dei pasti è effettuata in una cucina non ubicata nella medesima struttura in cui ha sede la sala mensa (ad eccezione di pasta e riso). Quindi i pasti vengono consegnati alla scuola al termine della loro preparazione, trasportandoli in appositi contenitori.

Il pasto deve essere servito con puntualità.

Il pasto è servito dal personale addetto alla distribuzione del cibo.

### *MENU' : quantità del cibo e qualità per tipologia di utente*

I menù, studiati e redatti da esperti, sono discussi e concordati con la Commissione. Il riferimento base per la definizione delle tabelle dietetiche è costituito dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) e le grammature sono redatte dai responsabili dell'unità nutrizionale; inoltre sono adottate le Direttive della Regione Lombardia (linee guida per la ristorazione scolastica) e dell'Istituto della Nutrizione dell'ASL di Brescia. Il comune si avvale della ditta Optima per il controllo qualità.

Il Menù giornaliero è così articolato:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno di verdure (cotte o crude)
- Pane
- Frutta fresca di stagione

Sono previsti due menù:

- Invernale da fine ottobre a fine aprile
- Estivo da aprile a ottobre.

Tali menù riportano i cibi previsti di giorno in giorno e si articolano su 6 settimane.

Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di qualche giorno a seconda dell'andamento del clima o di altri aspetti organizzativi.

Le richieste di diete speciali di tipo etico e religioso sono soddisfatte.

Le richieste di diete speciali per particolari patologie sono soddisfatte, previa presentazione di certificato medico al Comune.

Gli utenti possono eccezionalmente prenotare il pasto in bianco per non più di tre giorni consecutivi.

### *Condizioni ambientali di consumo del cibo*

I locali destinati al servizio ristorazione rispondono ai requisiti:

- Pulizia e condizioni igieniche
- L'ambiente in cui si consumano i pasti è confortevole, adeguatamente arredato e non presenta situazioni di pericolo per l'incolumità degli alunni.
- L'ambiente è adeguatamente areato e illuminato. E' privo di barriere architettoniche.
- Si è posta attenzione all'abbattimento dei livelli di inquinamento acustico.
- Sono disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene.
- Per la scuola dell'infanzia e primaria si utilizzano piatti in ceramica, posate in acciaio e bicchieri in plexiglass.

Tutto questo per conferire all'ambiente in cui si svolge il pasto una maggiore somiglianza all'ambiente domestico e per diminuire l'impatto ambientale con materiali a perdere.

## b) INCENTIVARE LA PARTECIPAZIONE CONTINUA, ATTIVA E COSTRUTTIVA DEGLI UTENTI

### *Informazione*

L'utente è informato, attraverso la pubblicazione sul sito scolastico e/o avvisi e comunicazioni della scuola, sui seguenti temi:

- caratteristiche generali del servizio
  - i menù. I menù, invernale ed estivo, sono elaborati e visionati da specialisti del settore e sono messi a conoscenza dell'utenza in prossimità del loro periodo di entrata in vigore.
- Il servizio di ristorazione garantisce il rispetto di almeno 98% dei menù previsti.  
Il pasto sostitutivo viene erogato in casi eccezionali e di assoluta emergenza con alimento simile (es. qualità diversa di pesce)
- progetti educativi del plesso
- Le persone di riferimento per la richiesta di informazioni sono i componenti della Commissione.

### *Proposte*

Le proposte o i reclami degli utenti sono raccolti e vagliati dalla Commissione, anche con la consulenza degli esperti nel settore. Le proposte relative alla gradibilità del cibo sono tenute in attenta considerazione e aiutano nella elaborazione di menù maggiormente rispondenti alle esigenze degli utenti.

### *Controlli*

L'utenza può chiedere controlli e/o sopralluoghi da effettuare attraverso i rappresentanti della Commissione (vedi Regolamento Commissione Mensa d'Istituto).

Il Comune di Coccaglio, quale gestore del servizio di ristorazione scolastica, elabora e applica un proprio piano di autocontrollo, garantendo il rispetto del Capitolato (ditta Optima )

La Commissione può avere accesso alla documentazione inerente i controlli e collabora alla soluzione di eventuali problemi riscontrati.

L'Istituzione Scolastica opera un monitoraggio del Servizio mensa anche attraverso rilevazioni da parte degli insegnanti.

## c) PROMUOVERE UN CONSUMO ETICO

Si promuove un consumo etico attraverso un servizio a minor impatto ambientale, articolato nei seguenti aspetti:

- uso di prodotti biologici
- raccolta differenziata dei rifiuti, in particolare indifferenziato e umido
- bando all'uso di materiale a perdere: si utilizza l'acqua dell'acquedotto distribuita in brocche e bicchieri non "usa e getta"
- riduzione degli sprechi
- adozione di menù ad andamento stagionale, per favorire il consumo di prodotti di stagione e del circuito "commercio equo-solidale".

## d) PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E DEL GUSTO

Obiettivo primario è promuovere nell'ambito scolastico una corretta educazione alimentare per favorire negli alunni il benessere fisico in relazione all'età evolutiva e per affrontare in modo sistematico e preventivo il problema di alcune malattie legate all'alimentazione.

L'Educazione Alimentare ha come finalità ultima il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.

Si possono programmare interventi tesi a informare, formare e costruire corrette abitudini alimentari attraverso il coinvolgimento degli alunni, degli insegnanti, dei genitori, del personale della mensa scolastica, dell'Amministrazione Comunale, dell'A.S.L., strutture sul territorio.

## PARTE GENERALE

La mensa scolastica, che si inserisce in modo funzionale nelle attività socio - educative della scuola, attua le proprie scelte anche con l'obiettivo di promuovere una corretta educazione alimentare, al fine di *"facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio"* (2010, "Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"- Ministero della salute).

Inoltre il pasto in mensa è un'occasione di educazione al gusto, nel senso di abituare bambini e ragazzi a nuove e diversificate esperienze gustative. Questa possibilità è ovviamente più limitata alla scuola secondaria, dato il minor numero di giorni e ragazzi coinvolti nel tempo mensa.

Per una funzionale gestione del momento mensa, si ritiene utile definire alcuni comportamenti e atteggiamenti da condividere, fermo restando che ogni insegnante è il responsabile educativo degli alunni a lui affidati e dell'analisi di eventuali situazioni particolari.

- I gruppi classe si recano nella sala mensa accompagnati dai docenti responsabili, dopo aver precedentemente messo in atto elementari norme igieniche, rispettando gli orari di turnazione.

Nella scuola dell'infanzia il pasto è consumato in sezione.

- Ci si reca in successione ordinata a ritirare il proprio pasto, distribuito dal personale inserviente. \*

- Si consuma il pasto rimanendo seduti correttamente al proprio posto, senza alzarsi continuamente per futili motivi.

- Durante il pasto: si usa un tono di voce consono al momento; si rispettano cibo, ambiente e materiali.

- Ognuno deve prendersi cura dell'ordine e della pulizia del proprio posto a tavola.

- La gestione del condimento avviene con modalità specifiche per ogni indirizzo (infanzia, primaria, secondaria) \*

- Se una preparazione non è gradita ne viene servita comunque una minima quantità (assaggio), quindi tutti prendono una porzione, anche molto ridotta, di ogni piatto. \*

- Viene servito il bis dei contorni e del secondo se disponibile e sufficiente per tutti gli utenti

- La gestione della frutta avviene con modalità diverse per ordine scolastico\*

- In mensa si differenziano i rifiuti: organico, plastica, indifferenziato. \*

## **SCUOLA DELL'INFANZIA REGOLAMENTO MENSA**

1. I gruppi consumano il pasto all'interno della propria sezione, dalle ore 11,45 alle 13,00.
  2. I bambini seduti al proprio posto consumano il pasto\*, servito dal personale inserviente.
  3. Durante il pasto:
    - si usa un tono di voce consono al momento
    - non si lancia e non si pasticcia il cibo
    - si rispetta l'ambiente ed il materiale
    - si usano le posate in modo corretto (non le mani)
  4. Ognuno deve prendersi cura dell'ordine del proprio posto a tavola.
  5. Non è consentito agli alunni utilizzare autonomamente i condimenti (formaggio grattugiato, sale, olio, aceto....).
- Il pane viene messo in tavola al momento del consumo del secondo piatto.
6. Se una preparazione non è gradita ne viene servita comunque una minima quantità (assaggio), quindi tutti prendono una porzione, anche molto ridotta, di ogni piatto, contorno e frutta compresi.
  7. Considerato che le porzioni vengono distribuite in base a grammature definite dall'ASL non è previsto il bis se è stata ritirata la porzione completa.  
E' invece possibile richiedere il bis dei contorni, naturalmente se disponibile.
  8. Le insegnanti valutano le modalità più idonee di distribuzione della frutta.
  9. In mensa si differenziano i rifiuti: organico, plastica, indifferenziato.
  10. La frutta avanzata viene trattenuta a scuola e verrà consumata dagli alunni durante la merenda pomeridiana
  11. Sarà cura degli insegnanti la definizione degli spazi entro i quali gli alunni dovranno muoversi dopo aver finito di mangiare.

*In cortile, nello spazio gioco al termine del pasto*

- a. Non si fanno giochi pericolosi
- b. Si sta nell'area del cortile dove si è visibili dagli insegnanti

*Nello spazio gioco al chiuso*

- a. Si possono utilizzare giochi strutturati
- b. Si può disegnare o eseguire attività con materiali messi a disposizione
- c. Si può usare la LIM per ascolto o visione di filmati
- d. A turno, si può giocare all'interno della palestra e utilizzare il salone della scuola

12. Non è possibile portare da casa cibo o bevande.

## **SCUOLA PRIMARIA REGOLAMENTO MENSA**

**1.** I gruppi si recano nella sala mensa in fila, accompagnati dai docenti responsabili, dopo aver precedentemente messo in atto elementari norme igieniche, rispettando i seguenti orari di turnazione\*:

**1° turno** classi prime, seconde e terze dalle 12,10 alle 13,00

**2° turno** classi quarte-quinte dalle 13,10 alle 14,05

**2.** Ci si reca in successione ordinata a ritirare il proprio pasto, distribuito dal personale inserviente.

Per il primo turno ritirano per primi gli alunni di seconda; per il secondo turno il ritiro è demandato all'organizzazione dei docenti in base all'ingresso nella sala mensa. ( il ritiro in entrambi i turni potrebbe essere demandato all'organizzazione dei docenti )

**3.** Si consuma il pasto rimanendo seduti correttamente al proprio posto, senza alzarsi continuamente per futili motivi.

**4.** Gli alunni dopo aver consumato il cibo, posizionano i piatti vuoti al centro del tavolo, che le addette mensa ritireranno con appositi carrelli

**5.** Durante il pasto:

- si usa un tono di voce consono al momento
- non si lancia e non si pasticcia il cibo
- si rispetta l'ambiente ed il materiale
- si usano le posate in modo corretto (non le mani)

**6.** Ognuno deve prendersi cura dell'ordine del proprio posto a tavola.

**7.** Non è consentito agli alunni utilizzare autonomamente i condimenti (formaggio grattugiato, sale, olio, aceto,.....).

Il pane viene messo in tavola al momento del ritiro del secondo piatto.

**8.** Se una preparazione non è gradita ne viene servita comunque una minima quantità (assaggio), quindi tutti prendono una porzione, anche molto ridotta, di ogni piatto, contorno e frutta compresi.

**9.** Le porzioni vengono distribuite in base a grammature definite dall'ASL, ma è possibile richiedere il bis dei contorni e della seconda portata se disponibile per tutti gli utenti.

**10.** La distribuzione della frutta, predisposta su vassoi, è a carico degli insegnanti, che valutano la modalità di distribuzione più adatta al fine di incentivarne il consumo.

**11.** In mensa si differenziano i rifiuti: organico, plastica, indifferenziato.

**12.** La frutta avanzata viene conservata a scuola e gli insegnanti potranno farla consumare agli alunni durante la ricreazione del giorno successivo.

**13. Sono già definiti gli spazi entro i quali gli alunni dovranno muoversi dopo aver finito di mangiare.**

*In cortile, nello spazio gioco al termine del pasto*

- a. Non si fanno giochi pericolosi
- b. Ogni classe ha un pallone con il quale si organizza per giochi generici (palla bollata )

- c. Non si usano le biciclette
- d. Si sta nell'area del cortile dove si è visibili dagli insegnanti

*Nello spazio gioco al chiuso*

- a. Si possono portare giochi di società o utilizzare il materiale presente nelle aule, concordato con l'insegnante
- b. Si può disegnare o eseguire attività sui quaderni o libri
- c. Il docente può usare la LIM per ascolto o visione di filmati

14. All'interno dell'Istituto e nei corridoi sono vietati giochi di contatto o altri giochi che possano arrecare danni a sé, agli altri oppure all'arredamento della scuola.

15. Non è possibile portar fuori da mensa cibo o bevande.

**\*Attuali disposizioni:**

-1 turno: dalle 12,10 alle 13:00 classi prime, seconde e terze in sala mensa

-2 turno: dalle 13,10 alle 14,05 classi quarte e quinte in sala mensa

In ogni tavolo ci sono sette/ otto posti e le docenti possono variare i posti periodicamente, scegliendo di mantenere alunni della stessa classe oppure di classi diverse per favorire la socializzazione .

## **SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO**

### **REGOLAMENTO MENSA**

La vita della scuola è condizionata al rispetto, da parte di tutti, di alcune fondamentali norme di comportamento, la cui osservanza contribuisce allo svolgersi regolare ed ordinato delle diverse attività, mensa compresa.

1. Il servizio mensa scolastica è a disposizione di quanti vi sono iscritti e funziona su un turno, dalle ore 13:00 alle ore 14:00, con l'assistenza del personale a ciò preposto.
2. Ogni insegnante incaricato del servizio mensa è responsabile del gruppo di alunni che gli è stato affidato e deve collaborare con il collega che espleta la stessa mansione di vigilanza e controllo.
3. Gli alunni, al suono della campanella, si recano nella sala mensa dopo aver precedentemente messo in atto elementari norme igieniche.
4. L'ingresso in sala mensa per la scelta dei posti a sedere deve avvenire in modo ordinato e senza spintoni.
5. Gli insegnanti di sorveglianza hanno la facoltà, in base alle necessità, di cambiare i posti a sedere.
6. Tutti gli alunni fruitori della mensa sono tenuti al rispetto delle norme di buona educazione, compreso l'uso del tono della voce. Gli alunni che si comportano in modo scorretto saranno richiamati e verrà stabilita l'azione didattica più idonea come sanzione del comportamento scorretto.
7. Per recarsi ai servizi durante l'ora di mensa gli alunni devono chiedere ai docenti di sorveglianza la specifica autorizzazione.
8. Sarà cura degli insegnanti la definizione degli spazi entro i quali gli alunni dovranno muoversi dopo aver finito di mangiare.

In cortile, nello spazio gioco al termine del pasto

- a. Non si fanno giochi pericolosi
- b. Non si calpestano le aiuole
- c. Non si usano le biciclette
- d. Si sta nell'area del cortile dove si è visibili dagli insegnanti

Nello spazio gioco al chiuso

- a. Si mantiene un tono di voce adeguato
- b. Si possono portare giochi di società
- c. Si può disegnare o eseguire attività sui quaderni o libri

9. In generale, sono vietati giochi di contatto o altri giochi che possano arrecare danni a sé, agli altri oppure all'arredamento della scuola.

10. Non è possibile consumare pasti domestici all'interno dei locali adibiti alla mensa scolastica né portare fuori dagli stessi il cibo qui servito.

Il Dirigente Scolastico Reggente  
Caterina Archetti