

Gestione del servizio mensa

▪ Generalità

Il servizio mensa è erogato tramite contratto di appalto. Nell'erogazione del servizio, l'IS rispetta le disposizioni legislative in materia di appalto di servizi (D.Lgs. n 276/03), la normativa in materia di igiene alimentare (D. Lgs. n 193/07) e quanto previsto dalla Norma Uni En Iso 9001:2008 in materia di processi erogati in outsourcing (requisito 4.1).

Il servizio mensa rientra stabilmente nell'offerta formativa della scuola dell'infanzia.

Gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1° grado, possono usufruire liberamente dello stesso servizio di ristorazione.

L'IS affida la gestione della mensa esclusivamente a soggetti in possesso di requisiti qualitativi idonei a garantire standard accettabili per il servizio, a fronte della particolare natura e rilevanza dello stesso, riservandosi il diritto di vigilare sulle modalità di erogazione del servizio ed, eventualmente, di intervenire per segnalare disservizi e non conformità, compatibilmente con i limiti di intervento previsti per il negozio giuridico che disciplina il rapporto con la ditta esterna incaricata.

L'IS, nomina una responsabile della mensa presente in sala al momento della somministrazione dei pasti, con la funzione di riferire alla RAD sulla valenza educativa del servizio.

Procedura gestione mensa

a) Individuazione delle intolleranze alimentari degli alunni

L'IS prima di approvare il menù definitivo, raccoglie dalle famiglie le informazioni relative alle intolleranze e ai disturbi alimentari degli alunni, provvedendo a notificare alla ditta appaltatrice le suddette esigenze mediante consegna di una copia del certificato medico, ai fini della composizione dei menù alternativi. L'originale del certificato viene inserito nel fascicolo dell'alunno interessato conservato presso la segreteria; una copia del certificato medico viene consegnata alla cucina.

La segreteria sintetizza le intolleranze in un apposito modulo Mod8_appa in cui vengono indicati i seguenti elementi:

- ordine di scuola;
- cognome e nome dell'alunno;
- alimenti non tollerati,
- data del certificato medico

Nei casi di difficoltà di gusto personale ad assumere particolari alimenti, la famiglia *fa richiesta di alternativa sul buono mensa o* presenta in segreteria un'autocertificazione con la richiesta di alternativa.

La segreteria raccoglie le *eventuali* richieste e le sintetizza compilando il Mod8_appb che si compone dei seguenti elementi:

- ordine di scuola;
- cognome e nome dell'alunno;
- alimento da escludere dal menù e pietanze alternative richieste
- data della richiesta da parte del genitore

b) Formazione e articolazione del menù

I menù sono previsti con rotazione mensile e semestralmente articolati in estivi e invernali, vengono predisposti dalla ditta appaltatrice e sottoposti all'approvazione della Direzione tramite invio dello stesso via fax e/o per e mail.

Con sufficiente anticipo la ditta appaltatrice sottoporrà all'IS il menù previsto per uno dei due periodi in modo da concordare eventuali variazioni in vista del cambio stagionale.

Una volta divenuto definitivo, il menù viene esposto nelle bacheche dei diversi ordini di scuola e nella sala mensa.

Il menù invernale entra in vigore tra il 20-25 ottobre di ciascun anno, mentre quello estivo tra il 15-20 maggio.

Attività di vigilanza e controllo del corretto svolgimento del servizio mensa

L'attività di vigilanza durante l'erogazione del servizio mensa viene assicurata dalle religiose e dai docenti di turno. In particolare, è prevista la presenza di tutte le maestre di sezione, coadiuvate da un'ausiliaria, per la scuola dell'infanzia, da una maestra dalle educatrici e dal personale ausiliario, per la scuola primaria e da una insegnante e da un'ausiliaria per la scuola secondaria di primo grado.

L'IS tiene sotto controllo il gradimento degli alunni, attraverso la presenza diretta del personale religioso, la registrazione di eventuali reclami e l'estensione al servizio mensa delle indagini di CS.

Inoltre l'IS, previo accordo verbale con la ditta appaltatrice, si rende disponibile all'assaggio estemporaneo da parte dei rappresentanti dei genitori, dei cibi somministrati agli alunni.

Inoltre, per i bambini della scuola dell'infanzia, l'insegnante presente in mensa compila per le prime settimane di scuola un modulo "Oggi ho mangiato" distinto per aula (azzurra, gialla e rossa) nel quale vengono indicati giornalmente i nomi dei bambini che usufruiscono della mensa scolastica e, per ogni pasto servito (primo, secondo, contorno, pane e frutta) viene riportata l'indicazione se il bambino ha mangiato o meno. Tale modulo, (Mod7_app) conservato dall'insegnante, viene consultato per rispondere al genitore che voglia essere messo a conoscenza sui pasti consumati dal proprio figlio.