



Comune di Bertinoro

Provincia di Forlì-Cesena

Piazza della Libertà, 1 - 47032 Bertinoro (FC)- tel.0543/469111 - fax. 0543/444486

e-mail: protocollo@comune.bertinoro.fc.it

protocollo@pec.comune.bertinoro.fc.it

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E COMITATO MENSA DEL COMUNE DI BERTINORO

Indice

Art. 1 – Obiettivi

Art. 2 – Richiesta di Iscrizione – modalità di accesso

Art. 3 - Diete speciali

Art. 4 –Pagamento delle rette

Art. 5 – Tabelle dietetiche e menù

Art. 6 - Comitato mensa-ruolo e composizione

Art. 7 – Assaggi e verifiche



Art. 1 – Obiettivi

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato a rendere effettivo il diritto allo studio ed è un servizio a domanda individuale di cui usufruiscono gli alunni iscritti al servizio di nido comunale, alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado statali presenti nel territorio comunale.

Il pasto in mensa accompagna bambini e bambine per un lungo periodo di vita, talvolta oltre 10 anni. Questa continuità assume un ruolo importante nella formazione delle abitudini alimentari e può costituire un momento di educazione alla salute.

Il cibo da un volto alle genti, è parte integrante dell'identità culturale ed elemento conviviale di socializzazione, quindi d'integrazione e accettazione delle differenze.

Lo scopo del servizio è quello di integrare il tempo del pasto nel tempo scuola in quanto momento collettivo ed educativo che favorisce la frequenza e l'integrazione scolastica.

E' quindi finalità dell'Amministrazione Comunale perseguire il raggiungimento di una sempre migliore qualità di servizio e, grazie ad una corretta gestione, mantenere alto il livello della qualità delle refezioni, pur garantendo equo il contributo di compartecipazione.

Si attua un attento monitoraggio sui pasti, tramite il controllo della qualità delle materie prime, derrate alimentari previste da Capitolato, qualità dell'acqua da personale o Ditte qualificati oltre che una continua comunicazione e collaborazione con il personale scolastico ed il comitato mensa. Il controllo riguarda anche gli impianti e le attrezzature intervenendo tempestivamente ove necessario.

La qualità riguarda anche le scelte effettuate che ricadono sull'impatto ambientale, sulla scelta del servizio di stoviglie utilizzato e delle strategie al fine di ridurre i rifiuti e gli scarti della mensa scolastica che vengono raccolti in maniera differenziata.

L'Amministrazione Comunale promuove inoltre, in accordo con le Istituzioni Scolastiche e con la collaborazione della ditta gestore del servizio di mensa scolastica, iniziative, progetti e momenti di incontro atti a sviluppare una corretta educazione alimentare e alla salute rivolte ai genitori (famiglie), agli alunni e al personale scolastico.

Art. 2 – Richiesta di Iscrizione – modalità di accesso

La domanda di iscrizione alla ristorazione scolastica deve essere presentata esclusivamente on line accendendo al portale Sosia@home tramite il sito del Comune di Bertinoro alla sezione "Iscrizione ai servizi scolastici" all'inizio di ogni ciclo scolastico.

Occorre essere in possesso di:

- Recapito telefonico
- Indirizzo e-mail
- Essere titolare di credenziali SPID o CIE o CNS

Le modalità di iscrizione e le tempistiche sono comunicate tramite specifici avvisi pubblicati nel sito del Comune di Bertinoro.

Dovranno iscriversi tutti i bambini/e in età idonea all'iscrizione al primo anno della scuola dell'infanzia, della scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado frequentanti i plessi scolastici del Comune di Bertinoro.

I pasti vengono prodotti presso le tre cucine ubicate nelle tre scuole dell'infanzia, di Bertinoro, Fratta Terme e Santa Maria Nuova Spallicci, provviste delle necessarie autorizzazioni igienico-sanitarie e delle idonee attrezzature, per poi essere serviti sia nelle tre scuole dell'infanzia che nelle tre scuole primarie e secondarie del plesso di riferimento.

I pasti prodotti sono riposti in appositi contenitori isotermitici idonei al trasporto di prodotti alimentari, tali contenitori mantengono la corretta temperatura sia calda che fredda. Il trasporto avviene dalla scuola dell'Infanzia di Bertinoro per la primaria e secondaria di 1° grado di Bertinoro con mezzo dedicato ed è organizzato in base agli orari di consumazione pasti nei plessi scolastici di riferimento. Mentre per le scuole primarie di Fratta Terme e SMNS i pasti vengono trasportati manualmente da personale di cucina tramite appositi carrelli, vista la breve distanza tra la cucina e le aule adibite a sporzionamento delle scuole primarie. Ciascun plesso della scuola primaria/secondaria infatti è dotata di un'aula adibita ad "aula sporzionamento" nella quale vengono preparati i carrelli per la consegna dei pasti nelle varie aule.

Il servizio di refezione scolastica viene fornito nei seguenti plessi:

- nido d'infanzia comunale "Il Bruco": tutti i giorni
- scuole dell'infanzia statali "Coccinella", "Cucciolo", "Mariele Ventre": tutti i giorni

- scuole primarie “F.Rossi”, “G. Mattarelli”, “P. Amaducci”: tempo pieno tutti i giorni e moduli nei giorni di rientro pomeridiano e alunni del post scuola
- scuola secondaria di I grado “P.Amaducci” di Bertinoro e Scuola Primaria di Santa Maria Nuova Spallicci per gli alunni del post scuola e del corso con i rientri pomeridiani

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni, i collaboratori scolastici, gli insegnanti delle scuole dell’infanzia, delle scuole primarie e secondaria purché in servizio nei refettori al momento del pasto.

I pasti sono rilevati digitalmente dal personale ATA tramite tablet e app dedicata, entro e non oltre le ore 9,30 del mattino.

Nel caso in cui l’alunno non sia presente al momento del pasto, per motivi programmati, i genitori devono comunicarlo al momento dell’ingresso. In caso contrario il pasto verrà comunque addebitato anche se non consumato.

Se per motivi tecnici il tablet non dovesse funzionare correttamente i pasti dovranno essere rilevati manualmente dal personale ATA e comunicati tempestivamente alle cuoche tramite schede cartacee e all’Ufficio Scuola tramite email al seguente indirizzo di posta elettronica scuola@comune.bertinoro.fc.it

Art. 3 Diete speciali

Il servizio di refezione scolastica garantisce, oltre al menù standard, anche menù personalizzati in caso di richiesta di diete speciali sia per patologie alimentari documentate sia per convinzioni culturali e/o religiose che prevedono l’esclusione di alcune categorie di alimenti.

Diete speciali per motivi sanitari

La richiesta di dieta speciale per motivi sanitari comprovati, deve essere obbligatoriamente accompagnata da una certificazione medica redatta dal pediatra/medico curante o specialista o centro specialistico ospedaliero di riferimento attestante tutte le indicazioni utili alla gestione del caso.

La richiesta di dieta speciale per patologie deve essere rinnovata ogni anno e trasmessa entro il mese di giugno per l’anno scolastico successivo o nel momento in cui viene fatta la diagnosi.

Per le patologie croniche come celiachia, favismo, fibrosi cistica, diabete, malattie metaboliche ecc. la dieta è autorizzata per l’intero ciclo scolastico e non è richiesto il rinnovo annuale.

Diete per motivi etico-religiosi e culturali

La famiglia deve darne indicazione nel momento dell’iscrizione online al servizio di refezione. La richiesta è valida per l’intero ciclo scolastico salvo diversa comunicazione scritta del genitore all’Ufficio Scuola del Comune di Bertinoro.

INFORMATIVA AGLI UTENTI ai sensi del Regolamento UE 1169/2011

Nel menù scolastico potrebbero essere presenti le seguenti sostanze o prodotti potenzialmente allergizzanti:

Cereali contenenti glutine (farine, pasta e pane) ed altri prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Frutta a guscio e prodotti derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Sesamo e prodotti a base di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le tabelle informative circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili presso le cucine, per eventuali richieste di ulteriori informazioni specifiche è necessario contattare l’Ufficio Scuola del Comune.

L'Ufficio Scuola del Comune di Bertinoro rimane a disposizione per gli utenti che necessitino di ulteriori chiarimenti.

Art. 4 –Pagamento delle rette

Per il pagamento della mensa, il Comune di Bertinoro si avvale del servizio di pagamento nazionale PagoPA. Il Comune di Bertinoro invierà bimestralmente tramite e-mail il documento di pagamento all'indirizzo di posta elettronica comunicato in fase di iscrizione al servizio.

Nella e-mail sarà indicato l'importo da pagare (calcolato in base al numero dei pasti consumati nei due mesi precedenti) e la scadenza pagamento.

Per coloro che hanno scelto il pagamento con addebito in conto corrente, ovvero SDD (ex RID), verrà inviata comunicazione mail con importo che sarà addebitato e scadenza dell'addebito.

La famiglia partecipa al costo del servizio attraverso una tariffa a pasto consumato.

L'eventuale richiesta di agevolazione economica in base all'ISEE, va effettuata in concomitanza all'iscrizione on line del servizio ed è valevole per tutto il ciclo scolastico, è fatto obbligo della famiglia l'aggiornamento dell'ISEE tutti gli anni, per l'anno scolastico successivo.

In merito alla concessione o diniego motivato dell'esito della richiesta verrà data specifica comunicazione agli interessati.

In caso di reiterata morosità, previa informazione all'interessato, vengono compiute le necessarie azioni di sollecito presso le famiglie, qualora risultino infruttuose, si procederà alla riscossione coatta delle somme dovute. Per gli utenti che ne fanno richiesta si dispone l'eventuale rateizzazione dell'importo dovuto.

Art. 5 – Tabelle dietetiche e menù

Le tabelle dietetiche e i menù sono elaborati seguendo le “Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana”, redatte periodicamente (ultima rev. 2018, CREA), le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” (del 2021, Ministero della Salute), i “Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana” - L.A.R.N. (ultima rev. 2014, SINU). Le tabelle dietetiche e i menù inoltre, vengono sottoposti a validazione da parte dei competenti servizi dell'AUSL, che hanno il compito di verificare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali, al fine di prevenire l'insorgenza della patologie cronic-degenerative e contribuendo inoltre alla promozione di corrette abitudini alimentari fin dalla più giovane età.

La predisposizione delle tabelle dietetiche per la realtà scolastica tiene conto dei seguenti principali aspetti:

- Fabbisogno nutrizionale per gruppi di età
- Qualità delle materie prime
- Appetibilità delle preparazioni e rispetto delle tradizioni gastronomiche locali

A tal fine il menù è strutturato su due periodi, uno invernale e uno estivo, in modo da offrire un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità ed evitando la ripetitività. Ogni menù è suddiviso in 6 settimane che si susseguono secondo il calendario scolastico annuale.

Nella preparazione dei pasti vengono utilizzati esclusivamente prodotti d'alta qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale. Viene quindi privilegiata la scelta di prodotti freschi, naturali, tipici e l'utilizzo di alimenti provenienti da “filiera corta” e da agricoltura biologica.

Le tabelle dietetiche e i menù divisi per ordine di scuola e vengono pubblicati sul sito del Comune di Bertinoro (www.comune.bertinoro.fc.it) e su specifica App Scuolamenù. Le famiglie possono conoscere i

menù scolastici, attraverso un semplice click sul cellulare senza doversi collegare al PC o consultare il menù cartaceo. L'App ScuolaMenù consente di scaricare gratuitamente i menù scolastici nel proprio smartphone e di consultarli in tempo reale. Scaricabile da [App Store](#) e [Google Play](#). Maggiori info su <https://www.scuolamenu.it/>

Non sono ammessi di norma per uso collettivo cibi portati dall'esterno. Non può essere concessa l'introduzione dall'esterno di alcun alimento a consumo collettivo (come ad es. torte), se non confezionato da strutture artigianali o industriali, strutture sottoposte alle stesse norme e controlli di quelle "interne" alla scuola. Essendo comunque presenti anche in caso di confezioni artigianali-industriali il problema della conservazione, è vietata l'introduzione in comunità di cibi con farcitura o guarniti con panna e/o crema, cibi che risultano facilmente deperibili.

Art. 6 - Comitato mensa-ruolo e composizione

Il Servizio di refezione scolastica si avvale della collaborazione di un "Comitato Mensa".

Il Comitato collabora per perseguire l'obiettivo del miglioramento del servizio di refezione scolastica, ha il compito di coordinarne e promuoverne l'informazione ed è un organismo di verifica sulla corrispondenza in termini di qualità del servizio erogato agli utenti delle scuole.

Il Comitato Mensa è così composto:

- Sindaco e/o Assessore alle Politiche Educative;
- Titolare P.O. o suo delegato;
- Un Consigliere comunale di maggioranza;
- Un Consigliere comunale di minoranza;
- Un docente delegato dal Dirigente Scolastico per ciascun ordine di scuola;
- Un rappresentante degli educatori del nido il Bruco
- Un rappresentante dei genitori per il nido comunale;
- Un rappresentante dei genitori per plesso di scuola dell'infanzia (in totale n. 3)
- Un rappresentante dei genitori per ciascuna scuola dell'obbligo interessata al servizio (in totale n. 3 scuola primaria e n. 2 scuola secondaria di 1° grado)
- Un delegato della ditta di ristorazione

I rappresentanti dei genitori e docenti vengono nominati ogni anno scolastico da parte dell'Istituzione Scolastica in concomitanza con l'elezione degli organi collegiali.

I Consiglieri Comunali di maggioranza e minoranza vengono designati in seduta del Consiglio Comunale su proposta dei gruppi consiliari per votazione palese e restano in carica fino al rinnovo dello stesso organismo.

Alla prima riunione del neo-eletto Comitato mensa e, in ogni caso, almeno una volta all'anno, verrà invitata la dietista.

Il Comitato è presieduto dall'Assessore alle Politiche Educative o suo delegato.

IL Comitato Mensa si riunisce di norma due volte per ciascun anno scolastico.

I componenti del Comitato mensa restano in carica fino all'elezione dei nuovi rappresentanti.

Di ciascuna riunione viene redatto apposito verbale.

Art. 7 – Assaggi e verifiche

I rappresentanti del Comitato Mensa ed i genitori interessati possono accedere ai locali della refezione scolastica per degustare gratuitamente un assaggio del pasto del giorno, per presenziare alla distribuzione e alla consumazione del pasto e valutarne il gradimento, secondo le seguenti modalità:

- trasmissione richiesta all'Ufficio Scuola **esclusivamente** tramite email al seguente indirizzo: scuola@comune.bertinoro.fc.it
- la comunicazione email dovrà pervenire almeno **entro le ore 13.00 del giorno precedente in cui si intende fare la degustazione**, così da poterlo riferire alla scuola
- sarà ammissibile una **sola persona** a degustazione per plesso, secondo le modalità di anno in anno condivise tra ICB, Comune di Bertinoro e Gestore del Servizio
- compilazione della **scheda valutazione del servizio di ristorazione** da lasciare al personale di cucina che provvederà all'inoltro all'Ufficio Scuola al seguente indirizzo scuola@comune.bertinoro.fc.it

Tale attività svolta dai genitori non deve in alcun modo interferire, creare disagio o rallentamento alla normale attività degli addetti alla produzione e distribuzione pasti, nonché degli addetti alla normale attività di pulizia e sanificazione.

I genitori hanno facoltà di verificare il rispetto del menù in relazione a quanto dichiarato nelle tabelle esposte presso ogni refettorio e scuola. Le osservazioni effettuate sulle apposite schede di valutazione sono suggerimenti importanti utili al monitoraggio ed al miglioramento del servizio. A tal fine il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere il più possibile oggettivo e non basato su gusti personali.

I Rappresentanti del Comitato Mensa e chi accede ai servizi sono tenuti e devono:

- a) evitare qualsiasi forma di contatto diretto con ambienti adibiti alla produzione dei pasti (cucine), con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti nel rispetto della normativa sull'igiene dei prodotti alimentari HACCP;
- b) partecipare a momenti formativi promossi e organizzati dall'Amministrazione Comunale, per sensibilizzarli e responsabilizzarli sulle tematiche relative all'alimentazione scolastica

I genitori sono tenuti a rapportarsi ai rappresentanti mensa dei genitori, individuati in ogni plesso, per riportare in sede di incontro collegiale del Comitato Mensa eventuali suggerimenti, proposte, richieste di chiarimento.