



CONVITTO NAZIONALE di STATO "T. CAMPANELLA"

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria I grado – Liceo Classico - Classico Europeo

Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Cal. – C.M.: RCVC010005 – C.F.: 92093030804

Tel. 0965 499421 - Fax 0965 332253 – Sito web: www.convittocampanella.edu.it

E-mail: rcvc010005@istruzione.it PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it



CONVITTO NAZIONALE "T. CAMPANELLA"
Prot. 0007668 del 08/03/2022
II (Uscita)

Regolamento e disciplina della Commissione Mensa

"Convitto Nazionale T. Campanella"

Reggio Calabria

a.s. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24

Approvato dalla Commissione mensa in data 07/03/2022



CONVITTO NAZIONALE di STATO "T.CAMPANELLA"

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria I grado – Liceo Classico - Classico Europeo

Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Cal. – C.M.: RCVC010005 – C.F.: 92093030804

Tel. 0965 499421 - Fax 0965 332253 – Sito web: www.convittocampanella.gov.it

E-mail: rcvc010005@istruzione.it PEC: rcvc010005@pec.istruzione.it



Regolamento e disciplina della Commissione Mensa "Convitto Nazionale T. Campanella" Reggio Calabria

Art.1) ISTITUZIONE

Annualmente sarà istituita la Commissione Mensa del "Convitto T. Campanella" con la finalità di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento di tutti gli utenti.

Art. 2) RUOLI E COMPITI DELLA COMMISSIONE

La Commissione Mensa, nell'interesse dell'utenza, di concerto con l'Azienda aggiudicatrice dell'appalto di refezione scolastica e in ottemperanza alle vigenti normative emanate dalla Regione Calabria in materia di ristorazione scolastica esercita:

- un ruolo di rispetto e controllo applicazione protocollo di regolamentazione refezione scolastica approvato con delibera del collegio dei docenti del 17/09/2021 di cui allegato al presente regolamento;
- un ruolo di monitoraggio e verifica della qualità del servizio di refezione scolastica in relazione al capitolato speciale d'appalto prodotto in sede di gara;
- un ruolo di monitoraggio e verifica delle condizioni igieniche dei locali e della qualità dei pasti anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Azienda fornitrice, facendosi carico di riportare le diverse istanze che perverranno dall'utenza stessa;
- un ruolo propositivo per quanto riguarda il menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- un ruolo propositivo in merito alla progettualità relativa all' educazione alimentare e in merito alla educazione alla salute.

Art. 3) COMPOSIZIONE

La commissione Mensa è composta da:

- Dirigente Scolastico con funzione di presidente
- tre rappresentanti dei genitori, di cui uno rappresentante la scuola primaria, uno il I grado, uno il II grado;
- un Collaboratore del D.S.
- un educatore referente del servizio;
- il Responsabile del Servizio Refezione della Azienda fornitrice;
- un rappresentante alunni per ogni classe del Liceo Europeo.

Art. 4) NOMINA E DURATA

La commissione Mensa, composta secondo le modalità fissate dall'Art. 3, viene nominata dal Dirigente Scolastico sulla base dei nominativi proposti dai rispettivi organi. L'atto di nomina presuppone l'autorizzazione ad accedere secondo le modalità indicate nell'Art. 5, ai locali di distribuzione pasti e al refettorio.

La Commissione Mensa, rimane in carica per l'anno scolastico in corso.

La nomina decade, nell'anno di vigenza, automaticamente:

- per i rappresentanti dei genitori qualora i figli smettano di frequentare le attività semiconvittuali o per dimissioni;
- per il personale educativo qualora avvenga un trasferimento presso altro istituto;
- per i rappresentanti degli studenti.

Art. 5) FUNZIONAMENTO

Le convocazioni sono disposte almeno 3 giorni naturali e consecutivi prima della seduta. Di ciascuna riunione il Segretario, redigerà apposito verbale che sarà sottoscritto dallo stesso e dal Presidente e che sarà depositato agli ATTI della Scuola. La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, i locali in cui effettuare i sopralluoghi (centro cottura o refettori), le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di propria competenza.

La visita presso il centro di cottura può essere comunicata al Dirigente Scolastico anche il giorno stesso. Dopo la visita dovrà essere redatta una relazione/valutazione da far pervenire al Dirigente Scolastico che verrà discussa nella prima seduta successiva della Commissione Mensa. In caso di fondato sospetto di possibili irregolarità che comportino pericolo immediato, deve essere avvisato subito il Dirigente Scolastico che potrà sospendere la distribuzione e richiedere, immediatamente, l'intervento diretto degli operatori ASP (o di altri organi preposti). La Commissione mensa, verrà convocata dal D.S. almeno una volta al mese allo scopo di analizzare le istanze raccolte e discutere eventuali modifiche del servizio stesso.

Art. 6) MODALITA' DI COMPORTAMENTO DURANTE IL SOPRALLUOGO

Durante il sopralluogo del centro cottura o dei locali mensa, i membri della Commissione, dovranno evitare ogni disservizio al normale funzionamento dell'attività lavorativa. In particolare, nessun rilievo dovrà essere mosso verbalmente al personale preposto, ma qualunque situazione verificatasi, dovrà essere formalmente relazionata al Dirigente Scolastico. Il numero di persone che possono accedere ai locali mensa, è così determinato: non più di 2 persone per la verifica presso il luogo di scodellamento pasti; non più di 2 persone per la verifica nel locale refettorio. Durante il sopralluogo non deve esserci alcun contatto diretto con il personale in servizio; ogni richiesta o chiarimento dovrà essere rivolta al responsabile del servizio mensa. È fatto divieto ai membri della Commissione Mensa, di utilizzare i servizi igienici a uso del personale, nonché di manipolare alimenti o attrezzature. Per gli assaggi dei cibi e altre verifiche, si dovrà chiedere al referente della Ditta per la gestione della mensa il quale metterà a disposizione tutto il necessario. È, comunque, vietato procedere agli assaggi nello spazio riservato allo scodellamento dei cibi. In caso di malattie da raffreddamento, o di natura gastrointestinale, è vietato effettuare sopralluoghi.

Art. 7) NORME TRANSITORIE

La presente disciplina avrà validità triennale.

Art. 8) DISPOSIZIONI FINALI

Il presente regolamento sarà presente sul sito del Convitto nella sezione: Attività Convittuali - Refezione.

Il Dirigente Scolastico rimane a disposizione per fornire, su richiesta, ai membri della Commissione Mensa tutto il materiale di supporto ritenuto opportuno, compatibilmente con le esigenze di servizio e nei tempi stabiliti dall'ufficio stesso.

Ogni modifica alla presente disciplina, può essere proposta dalla Commissione Mensa.



Il Dirigente Scolastico
Franca Francesca Arena



CONVITTO NAZIONALE di STATO "T.CAMPANELLA"

Scuole statali annesse: Primaria - Secondaria I grado - Liceo Classico - Classico Europeo

Via Aschenez, 180 - 89125 Reggio Cal. - C.M.: RCVC010005 - C.F.: 92093030804

Tel. 0965 499421 - Fax 0965 332253 - Sito web: www.convittocampanella.edu.it

E-mail: revc010005@istruzione.it PEC: revc010005@pec.istruzione.it



CONVITTO NAZIONALE "T. CAMPANELLA"

Prot. 0025038 del 30/09/2021

(Uscita)

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE REFEZIONE SCOLASTICA

**a integrazione del Protocollo di Regolamentazione
delle misure per il contrasto e il contenimento del
virus COVID-19 del 23 Agosto 2021**

**Approvato con delibera del Collegio Docenti del
17/09/2021**

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE REFEZIONE SCOLASTICA

a integrazione del Protocollo di Regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento del virus COVID 19 del 23 Agosto 2021

PREMESSA

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate nei confronti della diffusione del COVID-19 nella refezione scolastica.

Il presente "PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE REFEZIONE SCOLASTICA" viene emanato e aggiornato secondo disposizioni normative cogenti, per mettere in atto ogni ordinanza o decreto dei competenti organi istituzionali superiori durante tutto il periodo di emergenza nazionale e dispone che, ogni lavoratore del Convitto, ogni studente, i fornitori e i manutentori esterni debba attenersi alle seguenti misure e applicare quanto di seguito descritto.

Tutto il personale della scuola è chiamato a vigilare attentamente sul rispetto del presente regolamento e a informare tempestivamente il Dirigente Scolastico di eventuali violazioni affinché questi possa procedere altrettanto tempestivamente alla convocazione dei Consigli di Classe laddove questo sia necessario per affrontare le violazioni rilevate.

Art. 1 - OBBLIGHI DELLA DITTA FORNITRICE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, la ditta R.T.I. SCAMAR s.r.l. e SERRANÒ GIOVANNI s.r.l. (Ditta aggiudicataria della gara di appalto per l'affidamento del Servizio annualità 2021/24) assicura 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 buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS-CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

I lavoratori addetti alla distribuzione dei pasti saranno dotati di:

- Mascherina chirurgica caratteristiche: marcatura CE, conformità UNI EN 14683:2019
- Guanti monouso caratteristiche: marcatura CE, conformità EN ISO 374-5:2016 -
- camice
- copricapo

Art.2 - OBBLIGHI PER I FRUITORI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Per garantirne la fruizione dei servizi in sicurezza e ridurre al minimo l'assembramento, si forniscono le seguenti disposizioni:

- Si accederà alla sala mensa attraverso percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei semiconvittori sia in ingresso che in uscita.
- Gli educatori preleveranno, all'orario stabilito, la propria squadra di semiconvittori, accompagneranno gli alunni e provvederanno a scaglionare gli ingressi evitando assembramenti.
- Prima di accedere alla sala mensa, i semiconvittori e gli educatori dovranno obbligatoriamente disinfettare le mani tramite le apposite colonnine di disinfettante che si trovano in tutto l'Istituto e a ogni ingresso dei locali mensa.
- L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il rispetto della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone.

- All'interno dei locali dovrà essere garantita l'aerazione frequente e durante la permanenza dovranno essere effettuati con regolarità ricambi di aria e se le condizioni atmosferiche lo consentono le finestre dovranno essere mantenute sempre aperte.
- I semiconvittori e il personale educativo in servizio, raggiunta la postazione assegnata potranno abbassare la mascherina.
- I semiconvittori e il personale educativo saranno seduti nei tavoli messi a disposizione a una distanza interpersonale di almeno 1 metro l'uno dall'altro.
- È fatto divieto assoluto per i semiconvittori di alzarsi dalla postazione assegnata senza l'autorizzazione del personale educativo e senza mascherina, onde evitare l'affollamento e occasioni di contagio, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti.
- I posti sono assegnati dagli educatori e non possono essere cambiati per nessun motivo.
- I semiconvittori non dovranno condividere cibo, bicchiere e posate.
- In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:
 - vietare self- service con alimenti esposti;
 - la somministrazione diretta da parte degli addetti ai pasti;
 - utilizzare esclusivamente condimenti, pane, acqua in confezioni monodose attraverso la distribuzione diretta ai singoli semiconvittori da parte degli addetti alla somministrazione;
- Su ogni tavolo saranno utilizzate solo tovagliette, posate, piatti e bicchieri monouso.

Art. 3 - MODALITA' DI DISTRIBUZIONE IN EMERGENZA COVID

*Nell'impossibilità di poter erogare il servizio nelle modalità sopradette a causa dell'emergenza covid-19, prima dell'avvio del Servizio mensa in accordo con l'Istituto Scolastico verranno identificate opportune soluzioni organizzative (**tipologia di confezionamento**) in relazione alle singole realtà scolastiche affinché vengano assicurati: **il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei) e dei tempi (turnazione) punto 1.4.1.5 dell'offerta tecnica.***

Difatti qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, verranno studiate soluzioni alternative di erogazione. *A tale fine verrà utilizzata un'apposita tensostruttura che verrà installata previa autorizzazione nel cortile interno dell'istituto da destinare temporaneamente a refettorio. Tale tensostruttura verrà fornita dall'ATI e non comporterà nessun costo per l'Istituto.* L'accesso ai locali mensa sarà adeguatamente regolamentato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali. In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento fisico, onde evitare l'affollamento e quindi occasioni di contagio interumano, nonché la massima tutela dell'igiene degli alimenti prodotti, verranno attuate le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- la realizzazione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, laddove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;

I pasti, confezionati in contenitori termici distinti per tipologia (primi, secondi, contorni) saranno, disposti in carrelli termici e, successivamente, sarà cura dell'addetto provvedere allo sporzionamento diretto al tavolo del singolo alunno. La suddetta somministrazione dei pasti potrebbe subire variazioni nel rispetto delle indicazioni da parte del CTS o di autorità preposte alla gestione dell'emergenza Covid.

In subordine la somministrazione del pasto potrà avvenire direttamente sulla singola postazione, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico sanitarie, attraverso **"lunch box"**

Altresì verrà garantita la disponibilità, per gli addetti alla somministrazione, di distributori del disinfettante per le mani e di quantitativi adeguati di **DPI (camice, cuffie, guanti, calzari, mascherine)**, onde consentire un loro cambio frequente.

Art. 4 – TURNAZIONE

Ogni squadra di semiconvittori si recherà nei locali adibiti a refezione secondo un percorso prestabilito e una turnazione predefinita che non potrà essere oggetto di variazione. Si recheranno nei locali prestabiliti in primis i semiconvittori del biennio della scuola Primaria, successivamente dopo circa 45 minuti il triennio. Successivamente nei locali predisposti si recheranno, distanziati tra loro, i semiconvittori della scuola secondaria di I grado e dopo altri 45 minuti tutti i semiconvittori del Liceo.

I percorsi di ingresso e uscita dai vari locali saranno diversi per ogni gruppo e saranno comunicati al personale educativo, inoltre sarà predisposta un'apposita segnalazione.

Art. 5 – SANIFICAZIONE E AZIONI DI CONTENIMENTO DEL COVID19

Il personale addetto garantirà la sanificazione dei locali, degli arredi e del bagno tra un turno e l'altro. Tutto il ciclo produttivo sarà realizzato in conformità a tutte le norme igienico-sanitarie imposte dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. ed ai dettami relativi alle misure di contenimento per far fronte all'emergenza Covid-19. L'organizzazione dell'attività lavorativa sarà strutturata in modo da evitare il più possibile contatti tra dipendenti R.T.I. SCAMAR nelle zone comuni, limitare l'accesso agli spazi comuni, rispettare la distanza di almeno 1 m tra i presenti, garantire un ricambio di aria continuo. Gli operatori saranno dotati di appositi DPI per ottemperare alle misure di contenimento contagi (mascherine, guanti, occhiali ove necessari). Nei locali di somministrazione prima della somministrazione ed al termine del pranzo (o tra i diversi turni) il personale R.T.I. SCAMAR provvederà a sanificare i tavoli e le sedie sui quali verranno consumati i pasti.

Si ricorda che tali disposizioni sono prescrittive e che in caso di inosservanza saranno presi gli opportuni provvedimenti disciplinari. Si richiama, per quanto non espressamente indicato, al Regolamento di Istituto a.s.2021/2022 Allegati n. 1-2 e al Protocollo Covid19 del 23 Agosto 2021 pubblicato sul sito del Convitto.

II DIRIGENTE SCOLASTICO

dr.ssa Francesca Arena

*documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*