

#### ESTRATTO DEL VERBALE N° 2/2021 - Punto n. 4 - SEDUTA del 30/03/2021

# DELIBERA N° 6/2021 DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

L'anno 2021, addì 30 del mese di marzo, alle ore 17,30 come da convocazione in precedenza inviata, si tiene la seduta di C d A

Come concordato fra tutti gli interessati, in considerazione della perdurante situazione emergenziale da pandemia Covid-19, l'incontro ha luogo a distanza mediante la piattaforma telematica utilizzata anche per la didattica a distanza. Con questa modalità partecipano e intervengono, con piena possibilità di interloquire, i Signori:

n.	COGNOME NOME		Presente	Assente	Giustif.
1	LUCCA GIAN ANTONIO	Presidente	Х		
2	TREVISAN PAOLO	Consigliere	Х		
3	DAL CAVALIERE RENATO	Consigliere	Х		
	VERONESE EMANUELA	Dirigente Scolastico	Х		
	MIOLA FABRIZIO	Direttore SS.GG.AA.	Х		

Riconosciuta la validità della riunione, si passa alla discussione dei punti posti all'ORDINE DEL GIORNO

# (OMISSIS)

# 4) Delibera n.6/2021 - Regolamento per il funzionamento del Comitato mensa. Esame e approvazione al testo con modifiche.

Ricordato che nelle sedute del 27/11/2020 e del 02/02/2021 erano state portate all'attenzione alcune problematiche sorte riguardo alla mensa e che nell' ultima seduta era stato affrontato al punto 4), ma non concluso, l'esame di una integrazione al precedente Regolamento per la mensa, viene ora presentato il nuovo testo proposto. In particolare, al punto 4. ("La tabella dietetica ed i menu") viene aggiunto un passo per esplicitare il fatto che "non possono essere avanzate richieste per menu personali, al di fuori dei casi già previsti per comprovati motivi sanitari o religiosi" e, ai punti 11 e 12, una parte relativa alla costituzione (in realtà, ricostituzione) e le funzioni del "Comitato mensa" che, come riferisce la D.S. Veronese, ha già iniziato a operare con qualche 'sopralluogo' effettuato da rappresentanti dei genitori. La Dirigente aggiunge che vi è già un adattamento del menù standard a comprovate esigenze salute di convittori (una trentina di casi), e questo già impegna non poco il personale di cucina, oltre che incidere sui costi unitari per pasto; le modifiche proposte, sono quindi a suo avviso un aiuto nella gestione quotidiana del servizio di mensa e come risposta a richieste non ricevibili.

Viene proposta la seguente delibera:

# Delibera n. 06 / 2021

# IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

VISTO l'art. 204 del T.U. dell'Istruzione (D.lgs 16 aprile 1994, n. 297, Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia);

CONSIDERATA l'opportunità di modificare e integrare il Regolamento per la Mensa dell' Educandato Statale San Benedetto per adeguarlo alla necessità di assicurare l'osservanza delle regole di convivenza convittuale e per precisare le condizioni di erogazione del servizio di mensa;

SENTITA la Dirigente Scolastica;

A PARZIALE MODIFICA del Regolamento per la Mensa dell' Educandato Statale San Benedetto vigente;

#### Delibera

di adottare il Regolamento dell' Educandato Statale San Benedetto secondo il testo modificato e integrato come segue:

# REGOLAMENTO DELLA MENSA CONVITTUALE DELL'EDUCANDATO STATALE "SAN BENEDETTO"

#### 1. Modalità di erogazione del servizio

Nei giorni di apertura dell'Educandato ed in presenza di attività didattiche o educative deliberate dagli specifici organi:

- le convittrici usufruiscono della colazione, del pranzo, della merenda e della cena in sala mensa;
- i semiconvittori usufruiscono del pranzo e della merenda nei giorni, dal lunedì al venerdì;
- gli alunni esterni delle scuole annesse e i dipendenti dell'Istituto usufruiscono solo del pranzo nei giorni dal lunedì al venerdì più sabato e domenica per chi lo richiede.
- gli educatori in servizio durante l'orario delle refezioni hanno diritto ad accedere alla mensa.

Per il pranzo, l'accesso alla mensa è suddiviso di norma nel I turno della scuola primaria, nel II turno della scuola secondaria di I grado e nel III turno degli istituti superiori. Gli orari di inizio della colazione, dei vari turni, della merenda e della cena, vengono stabiliti annualmente con apposita circolare interna.

L'accesso degli alunni esterni delle scuole annesse e dei dipendenti dell'istituto avviene solo limitatamente al III turno ed entro i limiti di capienza del refettorio, resi noti annualmente all'atto dell'avvio del servizio.

L'accesso, per queste tipologie di utenti, è subordinato al pagamento della quota stabilita dal Consiglio di Amministrazione e alla prenotazione, da effettuarsi nella giornata medesima entro le ore 10.00, direttamente in Refettorio.

#### 2. Modalità di pagamento del servizio

Per le convittrici ed i semiconvittori la quota del servizio è compresa nella retta annuale.

Gli educatori in servizio durante le ore di refezione hanno diritto ad accedere alla mensa gratuitamente.

Gli alunni esterni delle scuole annesse ed i dipendenti accedono alla mensa mediante pagamento anticipato che è effettuato tramite versamento della quota stabilita nel c/c postale, in distribuzione presso gli Uffici amministrativi.

## 3. La produzione dei pasti

I pasti sono prodotti dai cuochi dell'Istituto nell'apposita cucina ubicata all'interno della sede centrale. Tutte le operazioni di preparazione dei cibi sono effettuate nella giornata stessa in cui il pasto viene proposto.

#### 4. La tabella dietetica ed i menu

I menu adottati sono approvati dal medico specialista nutrizionista dell' Istituto e anche dall'AULSS. I menu sono formulati secondo le linee guida regionali per la ristorazione scolastica e sono articolati su più settimane. Non possono essere avanzate richieste per menù personali, al di fuori dei casi già previsti per comprovati motivi sanitari o religiosi.

## 5. I pasti alternativi

In caso di gita scolastica il pasto può essere sostituito da un "cestino" la cui composizione è concordata con il medico nutrizionista e tiene conto, tra l'altro, dell'obbligo di mantenimento delle garanzie di igiene e sicurezza in condizioni ambientali diverse da quelle della mensa del convitto.

Nel caso di partecipazione degli addetti alla refezione, a sciopero di categoria, che non consentono la preparazione del normale pasto "caldo", solo agli utenti convittrici e semiconvittori non viene fornito, come d'accordo tra Sindacati ed Amministrazione - un pasto "freddo" composto da panini con affettato e formaggi e merendina.

#### 6. I cibi e le bevande esclusi

Non è consentito il consumo, all'interno della scuola di cibi preparati dalle famiglie o portati dall'esterno dagli alunni. Nella mensa convittuale non vengono servite bevande alcoliche.

#### 7. Le informazioni sui menu.

Gli interessati ad acquisire informazioni circa il regime dietetico fornito dall'istituto possono prenotare un colloquio con il personale preposto dell'istituto.

#### 8. Le diete speciali

All'alunno che abbia necessità di seguire un'alimentazione particolare per motivi sanitari, l'Istituto fornisce un pasto adeguato. E' necessario però, presentare apposita richiesta corredata da certificato del medico curante dell'alunno in cui vengono specificati gli alimenti da escludere e quelli consentiti ed il periodo di tempo per cui è necessaria tale alimentazione.

Il medico dell'istituto provvede a valutare la richiesta che, se autorizzata, comporta la predisposizione della dieta speciale.

Per fruire di diete particolari dettate da motivi religiosi i genitori degli alunni dovranno inoltrare specifica richiesta scritta in cui debbono venir ben specificati gli alimenti di cui si chiede l'esclusione dal menu scolastico.

#### 9. Le garanzie igieniche

Presso la cucina dell'istituto è adottato il "piano di autocontrollo" (secondo il metodo HACCP, nel rispetto del D.lgs. 193/07) che ha lo scopo di garantire la sicurezza igienica dei pasti, attraverso la verifica ed il controllo di tutto il processo produttivo.

#### 10. Comportamento

Durante la refezione sono richiesti :

- rispetto degli orari;
- utilizzo delle principali norme igieniche (lavaggio delle mani e contenimento dei capelli lunghi);
- comportamento corretto;
- uso adeguato delle posate;
- abbigliamento decoroso;
- tono di voce adeguato.

Gli alunni, per eventuali necessità, si rivolgeranno all'educatore di riferimento.

#### 11. Il Comitato Mensa della mensa scolastica

Al fine di contribuire al continuo miglioramento della refezione scolastica è istituito un apposito Comitato Mensa. Esso è consultivo ed ha il compito, mediante apposite rilevazioni, di verificare le condizioni di distribuzione degli pasti, nonché le caratteristiche degli stessi.

E' composto dal Dirigente Scolastico, da un cuoco o altro personale e da un genitore per ciascuno dei tre gradi scolastici (1 per la scuola primaria; 1 per la Secondaria di I grado; 1 per gli Istituti Superiori), eletti tra i genitori rappresentanti di classe, 1 Educatore per settore, 1 dietista.

# Compiti del Comitato Mensa

Ogni genitore membro della Comitato Mensa è autorizzato ad accedere ai locali della refezione, senza influire sull'andamento del servizio né disturbare il personale ivi preposto, con diritto di assaggio gratuito.

È possibile l'accesso ai locali della refezione, mediante preavviso all'atto stesso dell'arrivo, al Dirigente Scolastico o al suo sostituto e in osservanza delle norme igieniche previste (calzature apposite, sopravveste, cuffia).

Il Comitato si riunisce su richiesta del Dirigente Scolastico o di uno dei genitori.

Il Comitato Mensa rimane in carica 3 anni scolastici. In caso di decadenza o di dimissioni di un membro, si procede a surroga con le modalità sopra indicate.

#### 12. Visite ai locali della refezione.

Lo scopo delle visite è finalizzato ad accertare:

- I. l'adeguatezza dei tempi di distribuzione dei pasti;
- II. il rispetto delle norme igieniche;
- III. la quantità dei pasti, come prevista dalle tabelle dietetiche, equamente erogata a tutti gli utenti;
- IV. il rispetto del menu comunicato alle famiglie degli alunni ed esposto nella bacheca dell'Educandato.

Al termine di ogni visita, il genitore sarà tenuto a compilare apposita scheda di rilevazione, che verrà esaminata dal Dirigente Scolastico.

Le visite ai locali della refezione sono ammesse nel numero massimo di 5 per il menù invernale e 5 per il menù primaverile.

La delibera è approvata all'unanimità.

Prot. n. 4904/A22 Montagnana, 30/03/2021

> IL DIRETTORE DEI SS.GG.AA. Fabrizio Miola

IL PRESIDENTE DEL C.d.A. Dott. Gian Antonio Lucca

Firma autografa sostituita mezzo di stampa ai sensi dell'art. 3 c.2 del D.L.vo n 39/93