



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON MILANI" DI VERDELLO

**SCUOLA DELL'INFANZIA – SCUOLA PRIMARIA**

**RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**REGOLAMENTO**



## PREMESSA

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educativa, deve essere luogo in cui ciascun alunno/a possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli/le vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

La ristorazione scolastica è considerata momento educativo in senso generale e, più specificatamente, opportunità offerta agli alunni/e di avvalersi di una corretta educazione alimentare.

Pertanto, si sottolinea che essa, pur configurandosi come servizio offerto e gestito dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la scuola, è altresì momento di educazione al gusto, possibilità di accostarsi a cibi diversi, occasione per favorire un'alimentazione più varia.

È necessario che gli alunni/e, in ogni attività svolta a scuola, e quindi anche durante questo momento, adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme che consentano il rispetto

- del cibo
- dei singoli individui
- del gruppo
- delle strutture, degli arredi e delle attrezzature
- di scelte alimentari per ragioni religiose e/o scelte individuali
- di una cucina anche interculturale
- di diete predisposte appositamente per allergie / intolleranze.

## COMMISSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA

### **ART. 1 - COSTITUZIONE E REQUISITI -**

Nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica è istituita una commissione composta da:

- il dirigente scolastico o suo delegato, che adempie alle funzioni di presidente
- N. 2 rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, titolare del servizio, o suoi delegati
- i rappresentanti dell'Ufficio Igiene Alimenti BG: dietista e/o assistente sanitaria
- N. 1 rappresentante della ditta appaltatrice del servizio
- N. 2 responsabili del centro cottura, uno della scuola dell'Infanzia e uno della scuola Primaria
- N. 2 rappresentanti dei docenti, uno della scuola dell'Infanzia e uno della scuola Primaria, la cui designazione avverrà da parte del Collegio docenti, nel corso della seduta del mese di settembre
- N. 4 genitori di alunni/e iscritti al servizio di ristorazione scolastica, uno della scuola dell'Infanzia e tre della scuola Primaria, la cui designazione sarà effettuata nel proprio seno da parte dell'assemblea del Comitato Genitori, aperta a tutti i genitori dell'Istituto, entro la metà del mese di novembre. La componente Genitori dovrà partecipare ad un incontro formativo e informativo gestito dalla ditta appaltatrice e può essere eletta fino a un massimo di n. 3 mandati;
- I genitori eletti/delegati decadranno automaticamente nel caso i figli/e non usufruiranno più del servizio di ristorazione scolastica.



## **ART. 2 - RUOLO E COMPITI -**

La Commissione Ristorazione scolastica è un organismo consultivo e propositivo, esercitando un ruolo di:

- collaborazione per la formulazione del menù;
- verifica della qualità del servizio.

Le proposte emerse saranno approvate dalla Commissione "a maggioranza", con votazione palese.

## **ART. 3 - MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO -**

- a. La Commissione Ristorazione scolastica, insediata all'inizio di ogni anno scolastico, resta in carica dal momento dell'insediamento fino al rinnovo della stessa.
- b. In caso di assenza di un rappresentante non è prevista delega. Nell'eventualità di dimissioni di un rappresentante si provvede alla surroga dello stesso con il primo non eletto/delegato.
- c. Decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra eventuale iniziativa.
- d. Si riunisce almeno due volte all'anno, salvo situazioni particolari, su convocazione scritta del dirigente scolastico o suo delegato.
- e. Il verbale di ogni seduta sarà redatto dai membri della Commissione secondo il criterio della turnazione.

## **ART. 4 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEI SOPRALLUOGHI -**

I sopralluoghi nelle due scuole potranno avvenire, esclusivamente durante l'orario di servizio del personale addetto, da parte di n. 2 membri, massimo due volte al mese (per componente della Commissione) nel corso dell'anno scolastico - per plesso - fatte salve situazioni di particolare attenzione/monitoraggio.

Durante ogni sopralluogo, comunicato al Dirigente Scolastico entro le ore 11.00 della mattinata stessa prima del controllo, i rappresentanti della Commissione:

- a. non devono esibire né il libretto sanitario né specifici certificati medici in quanto la loro presenza deve essere limitata alla semplice osservazione;
- b. sono autorizzati (non più di due per volta) ad accedere ai locali del centro cottura (cucina e dispensa) ed ai refettori della scuola;
- c. possono presenziare alla preparazione del pasto purché indossino sopravveste e copricapo;
- d. possono assaggiare, in tavolo separato, campioni del pasto del giorno e scattare foto relativamente a derrate da allegare al verbale, esclusivamente mediante macchina fotografica fornita dall'amministrazione;
- e. è fatto divieto ai componenti del Comitato di asportare alcunché dai locali oggetto del sopralluogo;
- f. possono presenziare alla distribuzione e al consumo dei pasti, badando a non intralciare l'attività degli addetti al servizio;
- g. devono evitare di impartire consigli o di fare osservazioni di alcun genere al personale di cucina, ai docenti, agli operatori e agli alunni/e.
- h. hanno il compito di segnalare al dirigente scolastico eventuali irregolarità o criticità, riportando quanto appurato sull'apposito verbale di sopralluogo;
- i. s'impegnano, al termine del sopralluogo, a redigere l'apposito verbale, predisposto dall'istituto scolastico, da far pervenire il giorno stesso al dirigente scolastico, che provvederà alla sua trasmissione presso l'ufficio competente dell'Amministrazione Comunale, al quale ci si dovrà rivolgere per qualsiasi informazione in merito.



## **ART. 5 - NORME IGIENICHE DA OSSERVARE -**

Durante ogni sopralluogo, i 2 rappresentanti della Commissione:

- a.** possono visionare i locali di preparazione, le strutture e le dispense se accompagnati da un addetto, autorizzato dal responsabile del Centro Cottura, escluso il momento riservato alla distribuzione dei pasti, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico – sanitario;
- b.** non devono toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, nel locale ristorazione sarà a disposizione tutto il necessario;
- c.** non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di malattie (tosse, raffreddore, ...).

## **RISTORAZIONE SCOLASTICA**

### **ART. 6 - REGOLAMENTO INTERNO -**

#### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

- a.** L'iscrizione al servizio Ristorazione scolastica avviene presso l'Ufficio Scuola del Comune di Verdello e vincola ad una frequenza regolare.
- b.** È possibile ritirarsi dal servizio, previa comunicazione scritta da far pervenire all'Ufficio Scuola del Comune.
- c.** In caso di intolleranze o allergie alimentari il genitore fa pervenire all'Ufficio Scuola del comune di Verdello il relativo certificato rilasciato dal medico.
- d.** Per motivi etico/religiosi che obbligano a non consumare determinati cibi è necessario presentare all'Ufficio Scuola del comune di Verdello un'autocertificazione scritta dai genitori.
- e.** In caso di necessità di dieta in bianco per indisposizione temporanea è necessaria l'autocertificazione da parte della famiglia, da presentare giornalmente al docente, per un massimo di n. 2 giorni consecutivi; per un periodo superiore serve il certificato medico.
- f.** Le presenze al servizio vengono rilevate quotidianamente dal personale Docente entro le ore 9.00.
- g.** Per particolari esigenze alimentari l'Insegnante con il turno di assistenza potrà comunicare al referente della cucina l'integrazione del menù giornaliero.

#### **SCUOLA PRIMARIA**

- h.** L'iscrizione al servizio Ristorazione scolastica avviene presso l'Ufficio Scuola del Comune di Verdello e vincola ad una frequenza regolare.
- i.** È possibile ritirarsi dal servizio, previa comunicazione scritta da far pervenire all'Ufficio Scuola del Comune.



#### ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON MILANI" DI VERDELLO

- j.** In caso di intolleranze o allergie alimentari il genitore fa pervenire all'Ufficio Scuola del comune di Verdello il relativo certificato rilasciato dal medico.
- k.** Gli alunni/e che presentano intolleranze alimentari dovranno rimanere seduti al tavolo dove è presente l'insegnante con il turno di assistenza.
- l.** Per motivi etico/religiosi che obbligano a non consumare determinati cibi è necessario presentare all'Ufficio Scuola del comune di Verdello un'autocertificazione scritta dai genitori.
- m.** In caso di necessità di dieta in bianco per indisposizione temporanea è necessaria l'autocertificazione da parte della famiglia, da presentare giornalmente al docente, per un massimo di n. 2 giorni consecutivi; per un periodo superiore serve il certificato medico.
- n.** Le presenze al servizio vengono rilevate quotidianamente dal personale docente entro le ore 8.15.
- o.** Ogni assenza dal servizio di Ristorazione scolastica per gli alunni/e presenti alle lezioni dovrà essere preventivamente autorizzata dal genitore, con avviso scritto sul diario.
- p.** Per particolari esigenze alimentari, l'Insegnante con il turno di assistenza potrà comunicare al referente della cucina l'integrazione del menù giornaliero.

### **ART. 7 - MODALITÀ ORGANIZZATIVE E DI COMPORTAMENTO -**

#### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

A tavola i bambini/e saranno invitati a:

- mantenere un tono di voce moderato
- evitare di alzarsi dal proprio posto durante il pasto (per recarsi ai servizi ecc.); i bambini/e possono alzarsi dal tavolo soltanto dietro autorizzazione dell'insegnante
- chiedere il pane, l'acqua usando i termini " per favore", " grazie"...
- evitare di infastidire o offendere i compagni, gli insegnanti e tutto il personale in servizio
- fare il possibile per non sprecare il cibo
- imparare ad assaggiare tutti i cibi per migliorare la propria dieta
- non giocare né pasticciare col cibo
- avere cura delle attrezzature e del materiale, utilizzandolo per il solo scopo cui sono destinati
- evitare di sporcare per terra.

#### **SCUOLA PRIMARIA**

Per ragioni di sicurezza, visto l'elevato numero di alunni/e iscritti e per ottimizzare il servizio, le classi effettueranno una turnazione rispettando la seguente modalità:

- le classi PRIME e SECONDE accederanno alla sala ristorazione puntualmente alle ore 12.15 e consumeranno il pranzo indicativamente fino alle ore 13.00;
- le classi TERZE accederanno alla sala ristorazione puntualmente alle ore 12.10 e consumeranno il pranzo indicativamente fino alle ore 12.50;
- le classi QUARTE e QUINTE accederanno alla sala ristorazione puntualmente alle ore 13.00 e consumeranno il pranzo indicativamente fino alle ore 13.40.

Nello specifico, gli alunni/e dovranno:



## ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON MILANI" DI VERDELLO

- a. alle 12.05, dopo il suono della campana,
  - attendere in aula l'insegnante di turno che rileverà la presenza degli alunni/e
  - recarsi ai servizi igienici;
- b. nei corridoi, seguire la fila senza correre o urtare i compagni/e;
- c. a tavola:
  - mantenere un tono di voce moderato
  - evitare di alzarsi dal proprio posto durante il pasto (per recarsi ai servizi ecc.); gli alunni/e possono alzarsi dal tavolo soltanto dietro autorizzazione dell'insegnante
  - chiedere il pane, l'acqua usando i termini " *per favore*", " *grazie*"
  - evitare di infastidire o offendere i compagni, gli insegnanti e tutto il personale in servizio
  - fare il possibile per non sprecare il cibo
  - imparare ad assaggiare tutti i cibi per migliorare la propria dieta
  - non giocare né pasticciare col cibo
  - avere cura delle attrezzature e del materiale, utilizzandoli per il solo scopo cui sono destinati
  - evitare di sporcare per terra;
- d. alla fine del pasto:
  - lasciare la sala della ristorazione scolastica in modo ordinato, accompagnati dall'insegnante di turno, e recarsi negli spazi stabiliti per trascorrere il tempo che rimane prima di riprendere le lezioni
  - è opportuno lavarsi le mani e i denti dopo il pasto
  - in caso di bel tempo, rispettare gli spazi esterni indicati dall'insegnante, rimanendo sotto la sua sorveglianza
  - nel caso in cui non sia possibile uscire, organizzare giochi tranquilli senza litigare e senza alzare troppo la voce, negli spazi indicati dagli insegnanti.
- e. Provvedimenti disciplinari:
  - richiamo verbale
  - consumo del pasto ad un tavolo separato
  - comunicazione scritta alla famiglia
  - allontanamento dal servizio di ristorazione per un periodo concordato con il dirigente scolastico.

### **ART. 8 - NORME FINALI -**

Non sono ammessi comportamenti difforni dal presente regolamento.

<b>VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO</b>
---------------------------------

Acquisito il parere favorevole del Collegio Docenti Unitario riunitosi in data 15/12/2020 con delibera n. 36, il presente Regolamento è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 16/12/2020 con delibera n. 31 e ss.ii. del 21/01/2021 n.42.

Per tutto quanto non previsto valgono le disposizioni vigenti in materia.



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**SCUOLA DELL'INFANZIA**

**SCUOLA PRIMARIA**

VERBALE SOPRALLUOGO N. \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

ADEGUATEZZA LOCALI

CUCINA/CENTRO COTTURA

	<b>SÌ</b>	<b>NO</b>	IN PARTE
La pulizia di ambienti e arredi è adeguata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ci sono insetti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sono presenti piatti preparati con molto anticipo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La tabella dietetica è esposta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

REFETTORIO

	<b>SÌ</b>	<b>NO</b>	IN PARTE
La pulizia di ambienti e arredi è adeguata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ci sono insetti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I tavoli sono coperti con tovaglia/tovaglietta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I bicchieri, le posate sono puliti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

EVENTUALI ANNOTAZIONI

---

---



## VALUTAZIONE DEL PASTO

N. DEI PASTI \_\_\_\_\_

TURNI SÌ  NO 

DISTRIBUZIONE 1° PIATTO ore \_\_\_\_\_

DISTRIBUZIONE 2° PIATTO ore \_\_\_\_\_

1. SOMMINISTRAZIONE	n. persone addette alla distribuzione <input type="checkbox"/>			
2. TEMPERATURA (all'assaggio)	1° PIATTO	Caldo <input type="checkbox"/>	Tiepido <input type="checkbox"/>	Freddo <input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	Caldo <input type="checkbox"/>	Tiepido <input type="checkbox"/>	Freddo <input type="checkbox"/>
	CONTORNO	Caldo <input type="checkbox"/>	Tiepido <input type="checkbox"/>	Freddo <input type="checkbox"/>
3. COTTURA (all'assaggio)	1° PIATTO	Adeguito <input type="checkbox"/>	Scotto <input type="checkbox"/>	Crudo <input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	Adeguito <input type="checkbox"/>	Scotto <input type="checkbox"/>	Crudo <input type="checkbox"/>
	CONTORNO	Adeguito <input type="checkbox"/>	Scotto <input type="checkbox"/>	Crudo <input type="checkbox"/>
4. SAPORE	1° PIATTO	Gradevole <input type="checkbox"/>	Scipito . <input type="checkbox"/>	Salato <input type="checkbox"/>
	2° PIATTO	Gradevole <input type="checkbox"/>	Scipito . <input type="checkbox"/>	Salato <input type="checkbox"/>
	CONTORNO	Gradevole <input type="checkbox"/>	Scipito . <input type="checkbox"/>	Salato <input type="checkbox"/>
5. QUANTITÀ	Adeguita <input type="checkbox"/>	Abbondante <input type="checkbox"/>	Scarsa <input type="checkbox"/>	
6. GIUDIZIO GLOBALE	Soddisfacente <input type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Carente <input type="checkbox"/>	
7. PANE	Fresco <input type="checkbox"/>	Raffermo <input type="checkbox"/>		
	Note:			
8. FRUTTA	Adeguita <input type="checkbox"/>	Accettabile <input type="checkbox"/>	Troppo matura <input type="checkbox"/>	Acerba <input type="checkbox"/>
	Note:			
9. RISPETTO DEL MENÙ	Sì <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
	Se NO motivazione:			



ACCETTAZIONE DEL PASTO

PRIMO TURNO dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

PRIMO PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
SECONDO PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
FRUTTA	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>

SECONDO TURNO dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_

PRIMO PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
SECONDO PIATTO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
CONTORNO	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
FRUTTA	TA	<input type="checkbox"/>	PA	<input type="checkbox"/>	PR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>

**LEGENDA:**

- TA → Totalmente Accettato (75% - 100% percentuale riferita al numero dei bambini/e)
- PA → Parzialmente Accettato (74% - 50% percentuale riferita al numero dei bambini/e)
- PR → Parzialmente Rifiutato (49% - 25% percentuale riferita al numero dei bambini/e)
- TR → Totalmente Rifiutato (0% - 24% percentuale riferita al numero dei bambini/e)

Si considera mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%

EVENTUALI ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "DON MILANI" DI VERDELLO

SCARTO EVIDENZIATO

---

---

---

---

---

---

---

---

Alle ore \_\_\_\_\_, al termine del sopralluogo, il presente verbale viene depositato agli atti presso gli Uffici Amministrativi – scuola Primaria, sede dell’Istituto Comprensivo Statale di Verdello.

Verdello, li \_\_\_\_\_

FIRMA DEL RILEVATORE \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

FIRMA DEL RILEVATORE \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

OSSERVAZIONI A CURA DELLA CUOCA

---

---

---

---

---

---

---

FIRMA \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_