



Comunicazione n. 72

I. C. "N.CORTESE" - CASORIA (NA)
Prot. 0001458 del 11/03/2025
VI-9 (Uscita)

- Al personale scolastico dell'IC "Nino Cortese" di Casoria (Na) dei plessi Soriano e Parco dei Pini
- Al DSGA
- Al Registro elettronico
- Al sito web e agli atti

OGGETTO: VADEMECUM GESTIONE MENSA SCOLASTICA

In ottemperanza alla normativa vigente (D. Lgs. n.81/2008 e Dlgs. 104/2021ss.mm.ii.), si riepilogano di seguito le azioni che la scuola deve mettere in campo per la gestione della mensa scolastica:

- A. È necessario individuare un Preposto adeguatamente formato alle operazioni di Refezione Scolastica (con particolare attenzione alla gestione preventiva dei casi dichiarati di intolleranza alimentare);
- B. Le pareti e i soffitti dei locali nei quali sono somministrati i pasti (aule o refettori) dovranno essere ben pulite e sanificate periodicamente da parte del personale scolastico;
- C. Prima della distribuzione dei pasti i locali vengano areati e tenuti puliti e ove necessario, che i tavoli/banchi utilizzati per il consumo dei pasti siano preventivamente sanificati da parte dei Collaboratori Scolastici;
- D. Sia sempre presente un Preposto Incaricato al controllo mensa durante l'attività di refezione scolastica, con il compito di monitorare che:
 - a) la temperatura dei pasti caldi all'arrivo a scuola sia superiore a 65°C;
 - b) la ditta effettui lo scodellamento in un locale dedicato;
 - c) Il personale di refezione indossi adeguatamente i DP (guanti, cuffia, idonee calzature ...)
- E. Dovrà essere messo a disposizione, ove possibile, un locale / area per il cambio di abiti per il personale interno / esterno addetto alla somministrazione e controllo del servizio di refezione scolastica della Ditta Mensa;
- F. Vi sia disponibilità di servizi igienici, anche se non appositamente dedicati a disposizione anche del personale della Ditta Mensa;
- G. A refezione ultimata, è necessario effettuare la rimozione dei rifiuti e la differenziazione degli stessi e, ove necessario, la sanificazione dei banchi/tavoli utilizzati.

Poiché il Preposto di cui al punto A ha necessità di formazione su aspetti come la gestione della temperatura, la prevenzione della contaminazione alimenti e degli spazi di lavoro risulta necessaria una formazione specifica riguardo il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), infatti, nonostante non sia coinvolto nella preparazione o manipolazione degli alimenti, la formazione è indispensabile per garantire l'importanza della sicurezza alimentare in un ambiente scolastico sicuro per gli alunni.

N.b. la pubblicazione del documento sul sito scolastico istituzionale, acquisendo le firme per presa visione, ha valore di notifica formale a tutti gli effetti legali.

Casoria, 11/03/2025

Il Dirigente Scolastico

Vincenzo Somma

Firma omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 D.L. 39/93