



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*

**ISTITUTO COMPRENSIVO "J. SANNAZARO"  
OLIVETO CITRA (SA)**

Via Australia,2 - Tel. 0828/793037

**cf. 82005110653 - C.M. SAIC81300D**

e-mail: [saic81300d@istruzione.it](mailto:saic81300d@istruzione.it) sito internet: [www.olivetocitraic.gov.it](http://www.olivetocitraic.gov.it)

PEC: [SAIC81300D@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:SAIC81300D@PEC.ISTRUZIONE.IT)



**REGOLAMENTO SUL SERVIZIO MENSA**



Revisione a.s. 2025-26

Delibera n. 42 del C.d.D. del 16.10.2025

Delibera n. 38 del C.d.I. del 03.12.2025

## Sommario

Premessa.....	3
Art.1 Normativa di riferimento.....	3
Art.2. Finalità.....	4
Art.3. La mensa scolastica come luogo educativo e di partecipazione .....	4
Art.4. Gestione del servizio.....	5
Art. 5. Criteri organizzativi e destinatari.....	5
Art.6. Modalità di comportamento.....	6
Art. 7. Commissione mensa .....	7
Art. 8 Entrata in vigore del regolamento e forme di pubblicità. ....	7

## **Premessa.**

Il presente Regolamento sul servizio mensa, nel rispetto della normativa vigente, si intende applicabile alla Scuola dell'Infanzia e in particolare, per la parte relativa al comportamento degli alunni ed alla loro sorveglianza, alla Scuola Secondaria di I grado, nelle more dell'erogazione del servizio, per questo ordine di scuola, da parte dell'Ente comunale.

Il servizio mensa per le sezioni Infanzia viene erogato presso le aule dedicate dei plessi di Capoluogo e Dogana, mentre per la SSPG viene erogato presso l'Ambiente n.12 (Spazio Mensa ) della sede della SSPG di via De Gasperi. L'individuazione delle sedi vanno condivise con il CdC/CdIS, il Comitato dei genitori, la Commissione Mensa e l'Amministrazione Comunale, stazione appaltante del servizio mensa (che si raccorda con le aziende sanitarie locali, competenti in merito agli aspetti igienicosanitari e di sicurezza alimentare), la ditta affidataria.

Gli alimenti non sono cotti presso le cucine della scuola ma, soltanto somministrati dalla ditta affidataria mediante scodellamento e distribuzione ai tavoli, previa igienizzazione preliminare delle postazioni.

I locali accolgono un adeguato numero di alunni, personale docente/non docente, personale addetto alla somministrazione pasti, nel pieno rispetto dell'indice di affollamento ai fini del rispetto del D.Lgs.n.81/2008 e sue successive mm.ii.

## **Art.1 Normativa di riferimento.**

La normativa italiana sulle mense scolastiche è principalmente definita dai comuni che hanno l'obbligo di organizzare il servizio e stabiliscono propri regolamenti e tariffe. Le scuole devono seguire protocolli di igiene e sicurezza alimentare, inclusa l'adozione del sistema HACCP e i menù sono progettati per rispettare le esigenze nutrizionali e il controllo degli sprechi. Dal 2020 è in vigore la normativa sui CAM (Criteri Ambientali Minimi) che richiede l'adozione di mense di qualità, legando il servizio al territorio, limitando l'uso della plastica e promuovendo prodotti biologici e a km 0. che promuove l'uso di prodotti biologici e a km 0, e la riduzione della plastica

### 1.1. Riferimenti normativi nazionali e regionali

D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 439: sebbene non specifico per le mense scolastiche, stabilisce i requisiti minimi igienico-sanitari per la produzione e la commercializzazione degli alimenti, a cui anche le mense devono attenersi.

Regolamento CE n. 852/2004: Questo regolamento europeo sull'igiene dei prodotti alimentari è il riferimento principale per l'applicazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), obbligatorio per tutte le imprese alimentari, incluse le mense scolastiche.

Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola (MIUR - Ministero della Salute, 2015): Forniscono orientamenti per l'organizzazione del servizio, con particolare attenzione alla qualità nutrizionale dei pasti, alla prevenzione dell'obesità infantile e alla promozione di un'alimentazione sana.

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81: Il "Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro" si applica anche al personale che opera nelle mense scolastiche.

Legge Regionale 6 novembre 2018, n. 38 che promuove l'educazione alimentare e la valorizzazione dei prodotti di qualità DOP, IGP e STG e dei prodotti biologici all'interno delle mense scolastiche. L'obiettivo è favorire il consumo consapevole, la stagionalità dei prodotti e l'adozione di un modello alimentare basato sulla Dieta Mediterranea.

Deliberazione della Giunta Regionale della Campania 23 maggio 2017, n. 297 che approva le "Linee guida per l'educazione alimentare e la promozione della salute nelle scuole della Campania

### 1.2. Ulteriori precisazioni

Con sentenza n. 20504 del 30 luglio 2019, resa a sezioni unite, la Corte di Cassazione si è definitivamente pronunciata circa la natura del servizio di refezione scolastica e la sussistenza di un diritto soggettivo perfetto delle famiglie al consumo, da parte dei propri figli, del pasto domestico all'interno dei locali destinati alla mensa e nell'orario della refezione.

Secondo i supremi giudici, non è possibile introdurre all'interno della ristorazione scolastica cibo

differente da quello ivi servito; non esiste, dunque, un diritto all'autorefezione individuale, cioè un diritto a consumare un pasto domestico all'interno dei locali adibiti alla mensa scolastica.

Alla luce di questa sentenza, l'alunno delle scuole primarie e secondarie di primo grado può liberamente scegliere, nel caso di orario pieno e, dunque, di obbligo di rientrare a scuola, di non avvalersi del servizio mensa messo a disposizione da Comune e scuola; tuttavia, se decide di partecipare, non potrà consumare un pasto portato da casa, ma dovrà scegliere tra ciò che è stato cucinato alla mensa scolastica.

Con la medesima sentenza la Suprema Corte condanna anche la pratica di mangiare il proprio pasto portato da casa durante l'orario della mensa ma al di fuori dei locali adibiti alla ristorazione (ad esempio, in classe): tale condotta, infatti, sarebbe contraria allo spirito di socializzazione che ispira l'attività scolastica, in quanto costringerebbe gli studenti che non si avvalgono della mensa a dover rimanere a scuola, ma isolandosi così dal resto dei compagni.

Quanto detto in tema di cibo portato da casa alla mensa scolastica non vale, ovviamente, per quanto concerne il consumo di merende portate da casa durante il tempo destinato alla ricreazione, il quale non interferisce con il servizio pubblico della refezione scolastica.

Con la nota N. 2270 del 9 dicembre 2019 sulla consumazione dei pasti a scuola il Ministero dell'Istruzione ha provveduto a fornire delle precisazioni, in relazione alla recente sentenza della Corte di Cassazione (30 luglio 2019).

La decisione della Corte conferma che, per i percorsi del tempo pieno, prolungato e "potenziato" il tempo curricolare comprende, unitamente alle attività propriamente disciplinari, attività formative in queste integrate, tra le quali rientrano inequivocabilmente quelle dedicate alla consumazione del pasto a scuola. Ne deriva la necessità che le istituzioni scolastiche lo considerino a tutti gli effetti parte integrante, e caratterizzante, della proposta formativa che, in ogni sua articolazione, presentano alle famiglie e che queste accettano al momento dell'esercizio del diritto di scelta educativa.

Al fine di consentire alle famiglie destinatarie del servizio scolastico di esercitare pienamente la libertà di scelta del percorso formativo per i propri figli e, una volta che abbiano aderito alla proposta, di assumersi consapevolmente la corresponsabilità della sua realizzazione, la scuola si fa garante della massima trasparenza dei processi decisionali e della efficace preventiva comunicazione delle determinazioni assunte e degli obiettivi formativi perseguiti.

## **Art.2. Finalità**

2.1. Il servizio di mensa è rivolto agli alunni iscritti alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Secondaria di I Grado dell'Istituto, al fine di assicurare agli stessi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, essendo previsti moduli orari strutturati su 40 ore settimanali (Scuola dell'Infanzia) e due rientri pomeridiani obbligatori (Scuola Secondaria di I Grado).

2.2. L'erogazione del servizio rientra nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale ma la Scuola, il Comune e l'Asl, ciascuno per le rispettive competenze, collaborano per il buon andamento dello stesso, operando in maniera coordinata e concertata, anche al fine di fornire alle famiglie informazioni complete sul servizio e sulle scelte alimentari proposte.

2.3. L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile. L'orario della mensa rientra pienamente in orario didattico e costituisce un tassello del percorso educativo in senso generale e, più specificamente, un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto, si sottolinea che essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

2.4. Il servizio deve garantire una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino; pertanto, la composizione qualitativa del pranzo è stabilita da un esperto dietista, di supporto alla ditta affidataria, tenendo conto di precise indicazioni nazionali e di specifiche segnalazioni fornite dalle famiglie all'Amministrazione Comunale, per alunni intolleranti/allergici o affetti da disturbi di comportamento alimentare, motivi etico-religiosi.

## **Art.3. La mensa scolastica come luogo educativo e di partecipazione**

La mensa in un istituto comprensivo non è solo il luogo dove si consuma il pasto, ma un'importante opportunità educativa e di partecipazione. Questo spazio, se ben gestito, può contribuire alla formazione dei bambini e alla loro autonomia, insegnando loro l'importanza delle buone pratiche

igieniche e di una corretta alimentazione.

### 3.1. Gestione dei momenti di cura e igiene

I momenti dedicati all'igiene, come il lavaggio delle mani prima e dopo il pasto, sono parte integrante del processo educativo in mensa. Questi gesti non sono semplici routine, ma veri e propri insegnamenti di responsabilità e cura di sé. Gli educatori possono guidare i bambini nell'acquisizione di queste abitudini in modo ludico e partecipativo.

3.1.1. Autonomia: gli studenti imparano a gestire autonomamente le proprie esigenze, come apparecchiare il proprio posto, lavarsi le mani e gettare i rifiuti negli appositi contenitori.

3.1.2. Regole e rispetto: la mensa è il luogo ideale per imparare a rispettare le regole di convivenza e a condividere lo spazio con gli altri.

3.1.3. Responsabilità: partecipando attivamente alla gestione della mensa, i bambini sviluppano un senso di responsabilità verso l'ambiente e verso gli altri.

### 3.2. Partecipazione alla gestione

La partecipazione dei bambini e delle famiglie alla gestione della mensa è un elemento chiave per valorizzare questo spazio. I bambini possono essere coinvolti nella preparazione della tavola e nella distribuzione del cibo, sotto la supervisione degli adulti. Inoltre, i genitori attraverso il Comitato Mensa, collaborano con l'istituto per migliorare la qualità del servizio e promuovere pratiche sane.

3.2.1. Senso di appartenenza: coinvolgendo i bambini nella gestione, si rafforza il loro senso di appartenenza alla comunità scolastica.

3.2.2. Sviluppo di competenze: la partecipazione attiva aiuta a sviluppare competenze sociali e civiche, come la collaborazione e il rispetto per il lavoro altrui.

3.2.2 Educazione alimentare: la mensa è il luogo ideale per promuovere un'educazione alimentare consapevole, insegnando ai bambini a conoscere e apprezzare cibi sani e vari.

## **Art.4. Gestione del servizio**

4.1. Il servizio di mensa scolastica è assicurato dal Comune, che vi provvede tramite affidamento della gestione a soggetti terzi esterni all'Ente, nel rispetto della vigente normativa sugli appalti pubblici di servizi e di forniture, mediante convenzione con soggetti che diano anche garanzia sul livello quantitativo e dietetico dei cibi, ai fini di una corretta educazione alimentare.

4.2. La grammatura delle pietanze è decisa dallo specifico servizio dell'Asl, il quale controlla con la massima attenzione che tutto rientri nei giusti parametri. Il menù viene comunicato alle famiglie anche tramite la scuola.

4.3. È prevista la possibilità di diete speciali per alunni che abbiano particolari problemi di salute; in tale caso la dieta individuale dovrà essere richiesta allegando il certificato del medico. Sono previste anche diete variate per motivi religiosi o per scelte personali (vegetariani, vegani). È possibile richiedere una dieta "in bianco" temporanea, per la durata di pochi giorni, in presenza di indisposizioni.

4.4. La ditta affidataria provvederà a comunicare all'Amministrazione Scolastica e alla Scuola il menù settimanale.

## **Art. 5. Criteri organizzativi e destinatari**

5.1. I docenti supplenti in servizio nelle classi e nelle sezioni dell'Istituto saranno informati dai Responsabili di plesso in merito agli alunni che seguono una dieta differenziata.

5.2. I docenti in servizio durante la mensa devono vigilare costantemente sugli alunni, per cui è necessario che siedano al tavolo e consumino i pasti insieme a loro. L'omessa vigilanza si configura come culpa in vigilando.

5.3. La mensa scolastica è direttamente collegata allo svolgimento delle attività didattiche e quindi al calendario scolastico.

5.4. I locali ove il servizio viene erogato sono quelli appositamente adibiti allo scopo dal Comune o dalla scuola e rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle norme vigenti in materia, debitamente autorizzati dalle autorità competenti.

5.5. Per motivi igienico/sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare, nel locale mensa non è consentito consumare pasti non forniti dall'impresa incaricata o cibi diversi rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica, salvo le deroghe previste al punto 2.4 (esigenze alimentari differenziate o motivazioni etico/religiose). All'atto dell'iscrizione i genitori, i cui figli rientrano in una delle casistiche sopra riportate, dovranno indicare di voler usufruire di un pasto differenziato, specificandone la motivazione. Tale comunicazione va inoltrata contestualmente

all'Amministrazione Comunale.

5.6. Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e i C.C.N.L. potranno altresì usufruire del servizio anche gli insegnanti delle rispettive scuole, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto, con funzioni di vigilanza educativa. Allo scopo il Dirigente Scolastico dovrà fornire al Comune il numero degli aventi diritto per il rimborso spese da parte del Ministero della Pubblica Istruzione.

#### **Art.6. Modalità di comportamento**

6.1 **Gli alunni** che frequentano la mensa sono tenuti ad un comportamento corretto, rispettoso ed adeguato all'ambiente e alle sue funzioni, il tutto commisurato alla loro età.

Le **classi della SSPG**, devono:

- accedere alla zona di scodellamento della sala mensa una alla volta, come da lay-out predisposto con il referente di plesso, con un intervallo di quattro-cinque minuti tra una classe e l'altra;
- prima di accedere alla sala mensa, gli alunni si doteranno di tovaglietta e posateria da disporre nella propria postazione al tavolo;
- posizionarsi ai tavoli secondo le disposizioni impostate per la zona mensa e nel rispetto delle successioni delle classi;
- rispettare in entrata ed in uscita, le indicazioni fornite dalla scuola circa i flussi e le direzioni di accesso nella zona mensa e di deflusso in uscita da essa;
- raggiungere in fila i locali della mensa, dopo essersi lavate le mani;
- entrare in maniera tranquilla e raggiungere il tavolo assegnato;
- sedersi composti in attesa della distribuzione del pasto ed evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
- non intralciare l'operato del personale dedicata allo scodellamento ed alla distribuzione;
- mantenere un tono di voce il più possibile moderato e comunicare solo con i compagni seduti allo stesso tavolo;
- tenere un comportamento corretto, rispettoso e civile nei confronti degli operatori addetti al servizio e degli insegnanti addetti alla vigilanza;
- stare seduti composti durante l'ora di mensa, non sporcare eccessivamente gli spazi dove si consuma il pranzo ed utilizzare in modo corretto le posate;
- fare attenzione a non rovesciare l'acqua dai bicchieri, anche al fine di non sprecarla, e non giocare con il cibo;
- evitare di sprecare pane, frutta o qualsiasi altro cibo ed imparare ad assaggiare tutti gli alimenti per migliorare la propria dieta;
- alzarsi educatamente da tavola al termine della mensa e sistemare con cura la sedia utilizzata;
- mettersi in fila seguendo i propri docenti e lasciare i locali della mensa salutando il personale che ha servito il pasto.

6.2 I **docenti** cui gli alunni sono affidati sono tenuti alla più rigorosa sorveglianza degli stessi e ad effettuare tutti gli interventi di natura educativa necessari, in quanto il tempo della mensa è da intendersi come momento pienamente educativo e opportunità di apprendimento di comportamento responsabile anche nei momenti "liberi".

La sorveglianza degli alunni deve continuare anche dopo la mensa, prima della ripresa delle lezioni. I docenti devono assicurarsi che gli studenti non si allontanino e sottraggano alla vigilanza.

In particolare gli insegnanti devono:

- seguire costantemente gli alunni, in modo da provvedere alle loro immediate esigenze e all'educazione del loro comportamento in situazione;
- raccogliere, attraverso colloqui con i genitori, informazioni sulle abitudini alimentari degli alunni ed impegnarsi a collaborare per risolvere eventuali problemi;
- segnalare al responsabile di plesso, situazioni anomale o di criticità del servizio, evitando qualsiasi esternazione o commenti in presenza degli alunni;
- controllare, nel momento della somministrazione del pasto, che vengano serviti per primi i pasti differenziati e che gli alunni interessati consumino esclusivamente quegli alimenti;
- controllare che sia servita la giusta quantità di cibo, non incoraggiare ulteriori somministrazioni dei pasti oltre le grammature previste e invitare gli alunni ad assaggiare ciò che viene loro proposto;
- verificare che il cibo sia stato consumato e, nel caso si verificano scarti anomali, cercare di

comprenderne le motivazioni;

- chiedere qualche minuto di silenzio prima di uscire dalla mensa, per permettere agli alunni di prepararsi con tranquillità all'uscita e per fare una veloce verifica sul rispetto o meno delle regole di comportamento richieste;
- impegnarsi ad approfondire, all'interno dei percorsi didattici, temi dell'educazione alimentare che possano rafforzare alcune corrette abitudini alimentari;
- controllare che siano smaltiti tutti i materiali nel rigoroso rispetto della raccolta differenziata.

**6.3. I Collaboratori Scolastici**, collaborano al fine di agevolare le operazioni del personale della ditta affidataria, vigilano sugli alunni e provvedono alla igienizzazione degli ambienti dopo il servizio mensa.

- Accordi specifici, se necessari, verranno concordati e formalizzati per iscritto di volta in volta, precisando le mansioni del personale della ditta affidataria, del personale ATA (C.S) e di eventuale personale aggiuntivo fornito dall'Amministrazione Comunale.
- Non è consentito a nessuno - alunni, collaboratori scolastici, docenti – trasportare avanzi di cibo al di fuori dei locali: qualunque avanzo sarà smaltito dalla Ditta erogatrice secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.

#### **Art. 7. Commissione mensa**

7.1. A partire dall'anno scolastico 2016/2017 è costituito la Commissione Mensa dell'IC Jacopo Sannazaro. Essa è un organo che garantisce il collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale e la Ditta erogatrice del servizio, al fine di monitorare la qualità e l'efficienza del servizio.

7.2. Con atto Prot. n. 0012690 del 19.09.2025 l'Amministrazione Comunale di Oliveto Citra (Sa) a firma del Responsabile del Servizio 07 Socio Culturale dott.ssa Federica Caputo, ha nominato la Commissione Mensa, così composta - Lardo Rosamaria (componente rappresentanti Comitato dei genitori); - Rio Antonella (componente rappresentanti Comitato dei genitori); - Bosco Antonietta (docente referente per la Scuola Secondaria Primo Grado); - Caputo Antonella (docente referente per la Scuola dell'Infanzia); - Caputo Federica (Referente dell'Amministrazione). La nomina è confermata per l'a.s. 2025-26. Al verbale di nomina della Commissione Mensa è allegato un Vademecum per i componenti della commissione mensa (allegato al presente Regolamento con relativo Allegato A-verbale di verifica), valido per il Servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Secondaria di I grado del Comune di Oliveto Citra (aa.ss. 2024/2025-2025/2026-2026/2027).

7.3. La Commissione esercita un ruolo propositivo ed ha funzioni di supporto per il miglioramento della qualità del servizio; pertanto è autorizzata ad effettuare sopralluoghi nei locali della mensa, avendo cura di non creare intralcio alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti.

7.4. I componenti della Commissione sono autorizzati a prendere saltuariamente parte personalmente al pasto, con preavviso alla Ditta erogatrice del servizio, ma devono evitare ogni contatto con alimenti e stoviglie, se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

#### **Art. 8 Entrata in vigore del regolamento e forme di pubblicità.**

Il presente Regolamento entra in vigore dalla data della sua approvazione da parte del Consiglio di Istituto ed è soggetto a variazione o integrazioni qualora intervengano nuove disposizioni legislative o se ne ravvisi la necessità. L'Istituto provvede a dare pubblicità al presente regolamento tramite pubblicazione sul proprio sito internet istituzionale, provvedendo, nel contempo alla trasmissione all'Ente Comune ed alla Ditta concessionaria del servizio.