



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "NAZARIO SAURO"
DIREZIONE E SEGRETERIA Via Vespri Siciliani, 75 – 20146 Milano
Tel. 02/884.44486 Fax 02/884.44487 – CF: 97667590158 - Distretto Scolastico 090
Scuola dell'Infanzia Via Soderini, 41-20146 – Scuola Primaria "Nazario Sauro" Via Vespri Siciliani, 75-20146
Scuola Sperimentale Rinascita – A. Livi – Secondaria I grado ad orientamento musicale - Via Rosalba Carriera, 12/14
miic8fy00n@istruzione.it – miic8fy00n@pec.istruzione.it
www.icsvespri-gov.it – www.rinascitalivi.it



Prot.3408 /B26a

Milano, 27 . 08. 2018

Ai Docenti della Scuola dell'Infanzia SODERINI
Ai Docenti della Scuola Primaria NAZARIO SAURO
Atti/Sito

Oggetto: **Disposizioni di servizio: Organizzazione e modalità di utilizzo degli spazi dedicati al refettorio _ A.S. 2018/19**

Considerando che il momento del pranzo riveste grande rilevanza educativa, si trasmettono di seguito le disposizioni organizzative relative alle modalità di utilizzo degli spazi dedicati al refettorio, anche in considerazione della procedura del Comune di Milano (ALLEGATA ALLA PRESENTE), relativa alla vigilanza durante il consumo dei pasti degli alunni, sottoposti a regime dietetico per le Scuole Statali.

1. I docenti in servizio in refettorio si occuperanno della vigilanza e non possono assentarsi né distrarsi per espletare altri compiti.
2. I docenti dovranno prestare la massima attenzione alle diete (sanitarie e religiose); **gli alunni sottoposti a regime dietetico devono presentarsi alla postazione diete accompagnati dal docente all'inizio della fila; devono sedersi vicino al docente stesso per consumare il pasto. Il personale preposto alla somministrazione ha il compito di servire tutte le pietanze ai bambini con diete, aprendo le monoporzioni davanti al bambino ed utilizzando posate destinate esclusivamente allo stesso. Al momento della somministrazione del pasto è compito del personale docente effettuare il controllo comparativo all'apertura della dieta. Dal momento dell'apertura del piatto è compito e responsabilità del docente gestire il pasto e vigilare che i bambini non mangino altri alimenti. In caso di non conformità il docente deve informare tempestivamente la referente del terminale. Nessun piatto dovrà essere somministrato al bambino fino alla risoluzione del problema.**
3. In caso di dieta leggera temporanea (massimo 5 giorni) i genitori dovranno compilare l'apposito modulo che dovrà essere ritirato dal docente e consegnato giornalmente al commesso nel momento del giro mensa.
4. I docenti dovranno scrivere sul foglio delle presenze a tavola il numero preciso degli insegnanti che pranzano (colleghi in compresenza e/o di sostegno, educatori ecc..., diete docente).

5. I docenti dovranno rispettare gli orari di accesso in refettorio e di uscita dal refettorio (è necessario dare al personale addetto il tempo di preparare i tavoli prima dell'arrivo delle classi che pranzano al secondo turno);
6. I docenti dovranno insegnare ai bambini che non è consentito prendere bicchieri e/o tovaglioli in più, se non per motivate esigenze (talvolta le ultime classi del secondo turno non ne hanno a sufficienza);
7. I docenti dovranno educare gli alunni all'ordine, nella sistemazione delle stoviglie (le posate vanno recuperate a fine pasto e inserite nei cestini collocati sui tavoli, i bicchieri vanno gettati nei sacchi per la raccolta della plastica e non insieme ai piatti e agli avanzi di cibo, i vassoi devono essere sempre impilati in modo ordinato);
8. I docenti dovranno prestare attenzione affinché gli alunni non gettino le posate nel bidone della spazzatura
9. I docenti dovranno far riporre gli sgabelli sotto i tavoli;
10. I docenti dovranno ricordare agli scolari che è vietato correre in refettorio e nei corridoi adiacenti;
11. I docenti dovranno educare i bambini al rispetto del cibo che, quindi, non deve essere gettato a terra;
12. I docenti dovranno rammentare che è vietato introdurre alimenti in refettorio ed è vietato portare il cibo fuori dal refettorio, ad eccezione del pane che sarà preso in custodia dai docenti e consegnato agli alunni solo durante l'intervallo lungo in classe o all'uscita da scuola.
13. **E' vietato somministrare o introdurre, anche temporaneamente qualsiasi alimento non consegnato da Milano Ristorazione.**

Si evidenzia inoltre che ha diritto al pasto solo il docente in servizio (compresi gli educatori e i docenti di sostegno qualora fossero in servizio sul bambino in situazione di handicap) durante le suddette ore , pertanto è **fatto assoluto divieto agli altri docenti di fermarsi a mangiare.**

Purtroppo spesso i locali del refettorio sono stati lasciati in disordine, le posate e i bicchieri gettati nel contenitore dell'umido, i vassoi non impilati, i residui di cibo sul pavimento e gli sgabelli non riposti sotto i tavoli. Si richiamano gli insegnanti ad un più attento e costante controllo delle suddette indicazioni.

Per eventuali chiarimenti e/o segnalazioni si invitano gli insegnanti a mettersi immediatamente in contatto con la commissione mensa del plesso di appartenenza che si confronterà con la Dirigente o le Collaboratrici Porta o De Clario per qualsiasi problema.





**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

Milano, 01/08/2018

Le diete speciali sono pasti preparati appositamente per gli utenti che per motivi di salute o per scelte etico religiose hanno la necessità di seguire un regime alimentare diversificato del menù scolastico.

Per una maggiore sicurezza **durante il consumo del pasto/merenda** si precisa che all'inizio dell'anno scolastico tutto il personale docente/educativo, compreso il personale dipendente delle Cooperative affidatarie del servizio "giochi serali" che provvede alla somministrazione delle merende, deve essere messo a conoscenza delle modalità previste per la vigilanza durante il consumo del pasto/merenda dei bambini sottoposti a regime dietetico.

Il Dirigente Scolastico individua per ogni plesso il/la Referente diete ed un suo sostituto. L'elenco dei Referenti diete, sarà trasmesso, a cura della Direzione scolastica alla Società Milano Ristorazione S.p.A. (indirizzi e-mail alessandra.bini@milanoristorazione.it e nicoletta.tullio@milanoristorazione.it) e all'Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione ED.ServEducativiUnitadiControllo@comune.milano.it

In caso di variazioni dei nominativi dovrà essere inviato l'elenco aggiornato.

Nelle sedi scolastiche deve essere presente e tenuta aggiornata la seguente documentazione:

- i menu diete - da scaricare dal Sito di Milano Ristorazione S.p.A.;
- i menù diete personalizzate - da richiedere all'ufficio diete di Milano Ristorazione S.p.A..
- l'anagrafica diete - a cura del Referente dieta individuata dal Dirigente Scolastico.

La documentazione di cui al punto 2 e 3 (diete personalizzate e anagrafica diete) su richiesta della scuola, può essere più facilmente reperita attraverso l'utilizzo del portale implementato da Milano Ristorazione per l'accesso a tale documentazione. I Dirigenti Scolastici interessati all'utilizzo di tale procedura per la gestione informatica della documentazione delle diete, possono contattare e prendere accordi direttamente con Milano Ristorazione S.p.A. scrivendo ai seguenti indirizzi e-mail: alessandra.bini@milanoristorazione.it e nicoletta.tullio@milanoristorazione.it.

Il/la Referente diete (preferibilmente un docente/educatore) deve:

- essere in possesso, all'inizio dell'anno scolastico e ad ogni aggiornamento, dei menu diete;
- provvedere a fotocopiare all'inizio dell'anno scolastico e ad ogni aggiornamento le anagrafiche diete. Le anagrafiche diete dovranno essere richieste e restituite, previa compilazione e firma dell'Allegato A1 - Registro ritiro e riconsegna anagrafica diete, esclusivamente alle Referenti dei terminali, attenendosi agli orari indicati:
 - prelievo dalle ore 11:00 restituzione entro le ore 11:30;
 - prelievo dalle ore 13:30 restituzione entro le ore 14:30.

Il/la Referente diete è l'unica persona che può richiedere alla Referente del terminale le anagrafiche diete.

I menù diete personalizzate, in possesso della Referente del terminale potranno essere visionate presso il terminale dai Referenti diete.



**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

Il Referente diete è responsabile del trattamento dei dati personali/sensibili contenuti nei documenti.

Al fine di garantire la tutela della privacy dell'utente, si raccomanda una corretta gestione ed utilizzo della documentazione. Si ricorda che sono autorizzati alla presa visione della documentazione esclusivamente: i tecnici dell'Unità di controllo del Comune di Milano, le Autorità Sanitarie, i Referenti diete (docenti/educatori), il Dirigente scolastico, i docenti/gli educatori incaricati della vigilanza e dell'assistenza durante il consumo del pasto/merenda ed il personale di Milano Ristorazione S.p.A., nei limiti e nel rispetto della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali (REG. UE 2016/679).

Si precisa che Milano Ristorazione S.p.A. aggiorna la documentazione nei seguenti casi:

- alla scadenza dei menù;
- in caso di variazione della dieta dell'utente;
- in caso di variazione degli ingredienti previsti nelle ricette/prodotti.

Le variazioni giornaliere, dovute a cambi di menù, non danno luogo all'aggiornamento della documentazione.

MODALITÀ DI INVIO DAL CENTRO CUCINA

Diete sanitarie

Le diete sanitarie, sono confezionate in piatti/sacchetti monoporzione. Su ogni monoporzione è apposta un'etichetta identificativa nella quale sono indicati i seguenti dati:

- denominazione del terminale di somministrazione;
- cognome e nome dell'utente;
- classe e sezione;
- categoria della dieta;
- indicazioni per il condimento dei contorni;
- alimenti da escludere (fatta eccezione per le diete leggere temporanee destinate agli utenti che non usufruiscono di una dieta speciale).

Per una più facile individuazione dell'utente ed una maggiore attenzione da parte del docente/educatore che svolge l'attività di assistenza e vigilanza durante il consumo del pasto/merenda, **per i bambini con allergia grave l'etichetta è di colore arancione e riporta la sigla AG** (l'indicazione è presente anche nell'anagrafica diete/menù diete personalizzate).

Per ciascun utente con dieta sanitaria vengono inviati:

- n°3 piatti monoporzione ciascuno contenente rispettivamente il primo, il secondo ed il contorno;
- n°2 piatti monoporzione nel caso in cui il menù diete/menu diete personalizzate preveda un piatto unico (es. pizza);
- n°4 piatti monoporzione nel caso in cui il menù diete/menu diete personalizzate preveda pietanze con crostini.

Sono previste le seguenti eccezioni:



**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

- le diete che prevedono l'esclusione di alimenti presenti nel menù scolastico con una frequenza inferiore o uguale a 5 volte al mese saranno inviate solo nella/e giornata/e in cui tale alimento è presente nel menù scolastico, tal quale o come ingrediente di una pietanza; in quella/e giornata/e all'utente saranno inviati n° 3/4 piatti monoporzione oppure n° 2 piatti monoporzione nel caso di menù con piatto unico (es. pizza). In anagrafica, nel menù diete e nel menù diete personalizzato sarà presente l'indicazione "pasto confezionato solo se presente alimento allergizzante";
- per le diete in cui l'alimento da escludere è la sola frutta, sarà inviata la sostituzione in un sacchetto trasparente munito di etichetta identificativa esclusivamente nel giorno in cui tale alimento è presente; qualora tale alimento venga previsto non come frutta ma come ingrediente di un piatto (es. arrosto alle mele) all'utente saranno inviati n° 3/4 piatti monoporzione. In anagrafica, nel menù diete e nel menù diete personalizzate sarà presente l'indicazione "pasto confezionato solo se presente alimento allergizzante";
- le diete sanitarie, che rientrano nel menù diete trito/frullato, possono essere inviate in multi porzione, che saranno identificate con un unico documento riepilogativo riportante i medesimi dati dell'etichetta identificativa o da un foglio sul quale sono attaccate le etichette identificative dei singoli utenti;
- le diete leggere temporanee, destinate ad utenti che non usufruiscono di dieta speciale, possono essere inviate in multiporzione, che saranno identificate con unico documento riepilogativo riportante i medesimi dati dell'etichetta identificativa o da un foglio sul quale sono attaccate le etichette identificative dei singoli utenti;
- la frutta (lavata presso il Centro cucina), il dessert (polpa di frutta, nettare di frutta, muffin, budino), lo yogurt e il gelato, saranno inviati in un sacchetto trasparente con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non possa assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico;
- Il pane 00 (quando previsto pane integrale) sarà inviato in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non possa assumere il pane integrale.

La merenda (se prevista frutta la stessa sarà lavata presso il Centro cucina) sarà inviata in monoporzione con apposta l'etichetta identificativa, per le merende composte da due alimenti (es. pane e marmellata) i due componenti saranno confezionati separatamente, su ogni monoporzione sarà apposta l'etichetta identificativa.

Diete leggere temporanee destinate ad utenti titolari di dieta sanitaria

Le modalità di confezionamento del pasto/merenda rimangono invariate rispetto a quanto previsto per le diete sanitarie.

Precisiamo che l'indicazione delle pietanze previste è riportata in alto a destra del menù diete/menù diete personalizzate. Le stesse pietanze saranno proposte per l'intera validità della richiesta. Nel caso in cui non fosse possibile sostituire una pietanza con le alternative previste per il menù leggero temporaneo, sarà presente il simbolo // che significa che all'utente non deve essere erogata la pietanza corrispondente.



**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

Oltre all'etichetta identificativa sulle monoporzioni sarà apposta un'etichetta con l'indicazione "dieta leggera temporanea".

Diete etico-religiose

Agli utenti con dieta etico-religiosa, viene inviata solo la sostituzione dell'alimento escluso dalla dieta. L'alimento sostitutivo viene inviato in monoporzione o in multiporzione a seconda del numero di richieste effettuate.

Il dessert (muffin, budino), lo yogurt e il gelato, saranno inviati in un sacchetto con apposta l'etichetta identificativa solo nel caso in cui l'utente non possa assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.

La merenda (se prevista frutta la stessa sarà lavata presso il centro cucina) sarà inviata in monoporzione con apposta l'etichetta identificativa dell'utente, per le merende composte da due alimenti (es. pane e marmellata) i due componenti saranno confezionati separatamente, su ogni monoporzione sarà apposta l'etichetta identificativa. La merenda sarà inviata separatamente solo nel caso in cui l'utente non possa assumere quanto previsto quel giorno dal menù scolastico.

Diete leggere temporanee destinate ad utenti titolari di dieta etico-religiosa

Le modalità di confezionamento del pasto/merenda rimangono invariate rispetto a quanto previsto per le diete etico-religiose.

Precisiamo che l'indicazione delle pietanze previste è riportata in alto a destra del menù diete/menù diete personalizzate. Le stesse pietanze saranno proposte per l'intera validità della richiesta. Nel caso in cui non fosse possibile sostituire una pietanza con le alternative previste per il menù leggero temporaneo, sarà presente il simbolo // che significa che all'utente non deve essere erogata la pietanza corrispondente.

Oltre all'etichetta identificativa sulle monoporzioni sarà apposta un'etichetta con l'indicazione "dieta leggera temporanea".

MODALITÀ OPERATIVE

Al fine di un miglior espletamento dell'attività di assistenza e vigilanza durante il consumo del pasto/merenda, tutti i docenti/educatori devono avere a portata di mano la documentazione relativa alle diete speciali, per la consultazione comparativa rispetto a quanto previsto/quanto pervenuto, prima del consumo del pasto da parte del bambino.

In caso di somministrazione a servizio self-service, i bambini sottoposti a regime dietetico devono presentarsi alla postazione diete accompagnati dal docente, all'inizio della fila.

Per tutte le tipologie di servizio, i bambini sottoposti a regime dietetico devono sedersi vicino al docente (per le scuole d'infanzia dove gli educatori consumano il pasto su un tavolo separato la postazione dei bambini deve essere comunque sorvegliabile).

Il personale preposto alla somministrazione ha il compito di servire tutte le pietanze destinate ai bambini con dieta speciale. L'apertura delle monoporzioni deve essere effettuata dalla Referente del terminale/Referente diete/Vice referente diete del terminale al momento del consumo del pasto davanti al bambino, utilizzando posate destinate esclusivamente al bambino.



**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

Al momento della somministrazione del pasto è compito del personale docente/educativo effettuare il controllo comparativo all'apertura della dieta da parte degli operatori del terminale. Dal momento dell'apertura dei piatti, è compito e responsabilità del docente/educatore gestire il pasto (es. taglio con posate dedicate per ogni bambino) e vigilare che i bambini non mangino altri alimenti.

Anche per la merenda, le gite e il pasto d'emergenza è necessario avere copia dell'anagrafica diete (posizionata nel registro) per verificare l'assenza di alimenti incompatibili.

In caso di non conformità (es: mancata consegna di una pietanza, mancata consegna di tutta la dieta, sospetto errore), il docente/educatore deve informare tempestivamente la Referente del terminale. Nessun piatto dovrà essere somministrato al bambino fino alla risoluzione del problema.

A fronte della rilevazione di una non conformità, deve essere compilato l'Allegato E - Scheda di valutazione e rilevazione non conformità. La Scheda deve essere consegnata alla Direzione Didattica, che la trasmetterà a:

- Servizio Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione;
- Milano Ristorazione S.p.A..

È vietato somministrare/introdurre all'interno dei terminali di somministrazione/spazi destinati, anche temporaneamente alla somministrazione del pasto qualsiasi alimento non consegnato da Milano Ristorazione S.p.A..

Sono previste le seguenti eccezioni:

- il pane/sostituti senza glutine (prodotti idonei ad essere conservati a temperatura ambiente) per pranzo e merenda (*) destinati agli utenti celiaci, che possono essere introdotti senza alcuna autorizzazione;
- gli alimenti autorizzati da Milano Ristorazione S.p.A.. L'autorizzazione viene formalizzata attraverso il rilascio del MOD 7.5AE/04 - Richiesta introduzione alimenti per esigenze particolari - Locale consumo pasto.

(*) Per quanto riguarda la merenda destinata agli utenti celiaci si precisa quanto segue:

- nei giorni in cui è prevista la somministrazione di alimenti che non presentano restrizioni al consumo per i celiaci, (es: cioccolato, confettura, polpa di frutta). La famiglia è autorizzata a consegnare all'educatore il pane o suo sostituto senza glutine, di accompagnamento a tali prodotti;
- nei giorni in cui è prevista la somministrazione di alimenti che non sono idonei al consumo per i celiaci. La famiglia è autorizzata a consegnare al docente/educatore una merenda senza glutine (prodotti idonei ad essere conservati a temperatura ambiente).

Il docente/educatore può tenere in custodia, piccole scorte di cracker, grissini ecc. senza glutine (monodose) per qualsiasi eventualità quotidiana.

Per una corretta applicazione della procedura è necessario che la modulistica prevista per la prenotazione dei pasti, gite e altro, sia compilata correttamente e inviata al Centro cucina di riferimento rispettando la tempistica prevista.



**PROCEDURA RELATIVA ALLA VIGILANZA DURANTE IL CONSUMO DEI PASTI DEI BAMBINI
SOTTOPOSTI A REGIME DIETETICO – SCUOLE STATALI (infanzia, primaria e secondaria di 1° grado)
A.S. 2018/2019**

Vi ricordiamo che per ottenere la **dieta leggera temporanea**, che può essere richiesta solo in caso di patologia gastroenterica transitoria, non è necessario presentare certificazione medica, ma è sufficiente che il genitore/avente diritto, presenti alla segreteria, una richiesta scritta utilizzando l'apposito documento Allegato A2: modulo F/2 - "Richiesta dieta leggera temporanea", scaricabile anche dal sito internet di Milano Ristorazione S.p.A., compilato in tutte le sue parti. La richiesta deve essere inviata al Centro cucina di riferimento, unitamente al modulo di prenotazione pasti. Senza la copia del modulo il Centro cucina non potrà provvedere alla preparazione ed invio della dieta leggera temporanea.

Di questa comunicazione deve essere informato TUTTO il personale educativo/docente, che è tenuto a porre una firma per presa visione sull'informativa ricevuta.

Responsabile del procedimento:

Ettore Petrasso

Area Monitoraggio Controllo e Riscossione Servizi Educativi

Unità Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione

Via Porpora, 10 - Milano