



## 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*