

**ACCORDO PER LA GESTIONE DI SERVIZI AUSILIARI NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI
NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/25**

TRA

**ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA
e ISTITUTI COMPRENSIVI DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA.**

In considerazione della delicatezza del **servizio di refezione scolastica** e della competenza dell'Istituzione Scuole e Nidi d'Infanzia del Comune su tale servizio, è importante, riconfermare le linee di riferimento per una organizzazione quotidiana sostenibile.

Per la specificità dell'argomento si precisa che per servizio di refezione si intende:

- merenda del mattino - costituita da frutta fresca preparata al momento
- pranzo
- merenda del pomeriggio

Il principio di base è la parificazione delle competenze del personale ATA operante nelle strutture con il servizio di pasto da asporto e nelle scuole con cucina interna: in questo contesto la figura della cuoca sostituisce il servizio di CIR.

Il personale ATA è, di norma, organizzato su due turni di lavoro: indicativamente 8:00 - 15:42 e 09:48 -17:30 entrambi con una pausa di 30 minuti per il pranzo.

L'organizzazione, generalmente, prevede che la maggior parte delle attività inerenti il servizio di refezione vengano svolte dall'operatore ATA in servizio col turno delle 8:00; il collega col turno delle 09:48 collabora ed integra nei momenti più impegnativi.

Per maggior chiarezza, in particolare per le strutture ove operano in collaborazione personale ATA statale e personale comunale (cuoca), si definisce un programma di massima precisando ed articolando le competenze:

In tutte le scuole con il servizio di pasto da asporto

Il personale ausiliario statale provvederà a:

- Entro le ore 9.00 circa: rilevazione e trasmissione dati alunni giornalmente presenti, mondatura, pelatura e porzionatura della frutta fresca per la consumazione da parte dei bambini dello spuntino del mattino. Lavatura bicchieri rimasti dalla merenda pomeridiana del giorno precedente;
- Tra le 10.30 e le 11.00: apparecchiatura, ricevimento dei contenitori del pranzo consegnati dalla ditta CIR
- Preparazione del pane, ciotole e condimento delle verdure del contorno, vassoi del secondo e ciotole del primo piatto;
- Distribuzione delle pietanze (scodellamento) ai bambini e successivamente sparcchiatura e pulizia della sala stessa;
- Lavaggio stoviglie, pulizia della parte di cucina utilizzata per la porzionatura (per cucina interna)
- Lavaggio delle stoviglie e teglie distribuzione secondo e pavimento circostante
- Gestione rifiuti
- Merenda pomeridiana: preparazione vassoi e bevande

Per quanto riguarda la Sc. Statale d'Infanzia Aquilone, che da gennaio 2024 ospita 2 sezioni del Nido d'Infanzia Peter Pan attualmente in ristrutturazione, si è provveduto a ripristinare la cucina interna già presente nello stabile che è gestita dal personale collaboratore di cucina del Nido: il personale ATA in servizio presso tale sede svolge quindi le seguenti mansioni:

- Porzionatura della frutta fresca per la consumazione da parte dei bambini dello spuntino del mattino e relativo lavaggio attrezzature utilizzate
- Tra le 10.00 e le 11.30: apparecchiatura, ricevimento del menu giornaliero da parte della cucina interna sottostante e relativa distribuzione delle pietanze (scodellamento) ai bambini
- Successivamente sparcchiatura e pulizia della sala dove è avvenuto il pranzo con relativo lavaggio di piatti, bicchieri e posate utilizzati; gestione rifiuti prodotti nel piccolo spazio cucina utilizzato per lo scodellamento.
- Merenda pomeridiana: preparazione vassoi e bevande

L'attività del suddetto personale si conforma, per ciò che attiene ai servizi svolti ove si trattano o si consumano alimenti, a quanto stabilito dalle normative sull'igiene degli alimenti (in particolare Reg. CEE 852/2004 e 853/2004) e dal Manuale di autocontrollo con sistema HACCP, predisposto dall'Istituzione e presente all'interno di ogni scuola dell'infanzia statale.

Il personale addetto all'attività di refezione nell'esecuzione delle proprie mansioni si ispira a criteri di collaborazione, con l'obiettivo di garantire un servizio che rispetta le disposizioni in materia di sicurezza alimentare peraltro, in questi anni, sempre apprezzato dalle famiglie.

Si conviene che ad inizio d'anno, sulla traccia delle necessarie operazioni più sopra descritte, ogni gruppo di lavoro convenga il mansionario, in accordo con la Dirigenza e i Direttori S.G.A. dei rispettivi Istituti.

L'Istituzione si impegna a garantire, a tutto il personale ATA che opera nelle Scuole d'Infanzia Statali la consulenza sui temi dell'alimentazione e della sicurezza degli alimenti.

I dirigenti scolastici provvedono a garantire la partecipazione dei propri addetti ai "corsi di formazione e/o aggiornamento per personale alimentarista" (con rilascio di specifico attestato) ed obbligatori per tutti coloro che, a vario titolo, vengono a contatto con gli alimenti. Si sottolinea che a decorrere da settembre 2019 in base alla Delibera Regionale 311 del 4/3/2019 detti corsi, in particolare quelli di aggiornamento, non verranno più erogati dall'ASL ma da enti o altri organismi accreditati.

L'Istituzione si impegna ad effettuare un'attività di monitoraggio sulla qualità del pasto, sia riguardo alle forniture dei prodotti alimentari, che alle operazioni di preparazione, distribuzione dello stesso.

In caso di sciopero che riguardi unicamente il personale statale e che comporti una chiusura parziale o totale della scuola d'infanzia all'utenza, gli Istituti Comprensivi si impegnano ad informare tempestivamente i referenti dell'Istituzione così che, per le strutture con pranzo da asporto, si possa sospendere la fornitura del pasto CIR evitando in questo modo spreco economico e di alimenti.

Le risorse economiche

L'Istituzione attribuisce agli Istituti Comprensivi un compenso annuale per le suddette funzioni svolte dal proprio personale riguardo l'attività di refezione, differenziato a seconda se il personale svolga le funzioni miste a tempo pieno (fino alla merenda pomeridiana) o a tempo parziale.

Per l'anno scolastico 24/25 il compenso viene definito come segue:

personale a tempo pieno 1200 euro;
personale e part-time 600 euro.

L'Istituzione fornisce inoltre, al personale che svolge il servizio in argomento, il pasto gratuito. Nel merito si precisa altresì che, così come previsto dal Decreto Ministeriale 16 maggio 1996, ha diritto al servizio mensa gratuita unicamente l'insegnante che effettui il turno pomeridiano che abbia una durata di 4/4.30 ore (es. dalle 11.30 -16.00)

Il quadro che segue riporta il numero degli addetti impegnati nel servizio di refezione presso ogni struttura e costituisce punto di riferimento per l'attribuzione dei compensi della Istituzione agli Istituti Comprensivi per l'anno scolastico 2024/25.

Tale quadro deve riportare l'effettivo personale impegnato sulle specifiche funzioni miste e non anche eventuale personale aggiunto per differenti organizzazioni.

Scuola	Personale a tempo pieno n.	Personale part-time n.
AQUILONE (DON BORGHI)	1	1
BRUNO CIARI (KENNEDY)	2	
DANTE ALIGHIERI (LEPIDO)	2	
DON GUGLIELMI (LIGABUE)	2	
DON MILANI (LIGABUE)	2	
GAVASSETO (EINSTEIN)	2	
GHIARDELLO (DON BORGHI)	2	
GIOVANNI PASCOLI (MANZONI)	2	
MARCO GERRA (D. BORGHI)	2	
MARMIROLO (EINSTEIN)	2	
PEZZANI (PERTINI)	2	
SAN DOMENICO SAVIO (FERMI)	1	
SANT'AGOSTINO (AOSTA)	2	
C.I.L.M. (GALILEI)	2	

Per l'Istituzione Scuole e Nidi del Comune

Il Direttore Nando Rinaldi

Per l'I.C. AOSTA -

Il Dirigente Scolastico Elena Ferrari

Per I.C. DON BORGHI

Il Dirigente Scolastico Paola Campo

Per l'I.C. EINSTEIN

Il Dirigente Scolastico Donatella Martinisi

Per l'I.C. FERMI

Il Dirigente Scolastico Flora Scotto di Galletta

Per l'I.C. KENNEDY

Il Dirigente Scolastico Silvia Guglielmi

Per l'I.C. LEPIDO

Il Dirigente Scolastico Silvia Ovi

Per l'I.C. LIGABUE

Il Dirigente Scolastico Francesca Spadoni

Per l'I.C. MANZONI

Il Dirigente Scolastico Alessandra Landini

Per l'I.C. PERTINI 2

Il Dirigente Scolastico Katia Malaguti

Per l'I.C. GALILEI

Il Dirigente Scolastico Delmonte Stefano



Elenco firmatari

Paola Campo

Firma di Paola Campo

Firma

Stefano Delmonte

Firma di Stefano Delmonte

Firma

Elena Ferrari

Firma di Elena Ferrari

Firma

Silvia Guglielmi

Firma di Silvia Guglielmi

Firma

Alessandra Landini

Firma di Alessandra Landini

Firma

Katia Malaguti

Firma di Katia Malaguti

Firma

Donatella Martinisi

Firma di Donatella Martinisi

Firma

Flora Scotto Di Galletta

Firma di Flora Scotto Di Galletta

Firma

Francesca Spadoni

Firma di Francesca Spadoni

Firma

Silvia Ovi

Firma di Silvia Ovi

Firma