



PADOVA

Compiti del Personale Collaboratore Scolastico nelle mense scolastiche

L'art. 47 del CCNL 2007 tra i compiti del personale collaboratore scolastico comprende "l'ordinaria vigilanza e l'assistenza necessaria durante il pasto nelle mense scolastiche".

E' evidente che tale definizione è troppo generica e suscettibile delle più varie interpretazioni.

Alcune precisazioni:

- è attribuzione dell'Ente Locale l'organizzazione del servizio mensa nelle Istituzioni Scolastiche Statali. Di norma il Comune mette a disposizione, nei plessi in cui è attivo il servizio di ristorazione scolastica, un locale mensa, un locale trattamento stoviglie, un locale servizio/spogliatoio. Tali locali devono essere autorizzati e periodicamente controllati dall'USSL di competenza territoriale. Viene emanato un appalto per l'individuazione di un'azienda di ristorazione idonea all'effettuazione del servizio mensa;
- il personale dell'aggiudicatario addetto alla distribuzione deve provvedere, presso ogni plesso scolastico, a: ricevimento pasti, preparazione tavoli, distribuzione pasti, riordino e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia e sanificazione del locale cucinotto e del locale lavaggio stoviglie, raccolta differenziata;
- devono essere previsti protocolli operativi delle operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia e sanificazione secondo il piano di autocontrollo predisposto con metodo HACCP (Reg. CE 852/2004) per i locali delle scuole adibiti a mensa;
- il personale addetto dovrà possedere tutti requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852-853-854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione;
- per una definizione dei compiti dei collaboratori scolastici bisogna risalire al Protocollo di Intesa MIUR-ANCI del lontano a.s. 2000/2001, nel quale veniva indicato che compito del personale scolastico era la comunicazione giornaliera dei pasti alla Ditta, la pulizia del locale refettorio, l'ordinaria vigilanza e assistenza durante la consumazione del pasto;
- sempre il citato protocollo stabiliva che qualora il servizio mensa non fosse interamente svolto dal Comune e fosse chiesto l'ausilio dei collaboratori scolastici, doveva essere stipulata un'apposita convenzione (Funzioni Miste). Il personale interessato dovrà sostenere la formazione necessaria e possedere l'idoneità sanitaria;
- Tutti gli oneri della mensa devono sempre fare capo all'Ente Locale.

Facciamo una massima sintesi per quanto riguarda la sanificazione e pulizia della mensa????

Considerate il seguente schema:

| | |
|------------------------------------|--|
| SPETTA ALL'ENTE LOCALE | TUTTO QUELLO CHE E' SOPRA I TAVOLI predisposizione refettorio – pulizia dei tavoli – riordino dei tavoli dopo i pasti – lavaggio stoviglie – gestione rifiuti – SEDIE SU!!! |
| SPETTA AI COLLABORATORI SCOLASTICI | PULIZIA DEL LOCALE INTESO COME STANZA pulizia ordinaria pavimenti servizi ecc. e periodica infissi e quant'altro |

Piccola postilla: il Personale Collaboratore Scolastico che svolge servizio in mensa ha diritto al pasto gratuito come il Personale Insegnante.

E' necessario fare chiarezza sui compiti e attribuzioni del Personale Scolastico nel servizio mensa e negli altri servizi che dovrebbero essere svolti dagli Enti Locali competenti (servizio pre e dopo scuola, gestione palestre per attività esterne, centri estivi ecc.). Ogni attività aggiuntiva deve essere prevista e codificata da un'apposita Convenzione. E il personale collaboratore scolastico deve essere formato per tali compiti.

La Segreteria Provinciale SNALS è a disposizione per supporto e chiarimenti al personale interessato.