



# ***Comune di Boschi Sant'Anna***

*Provincia di Verona*

## **REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA**

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 13 del 20/03/2019

ART. 1 - FINALITA' DELLA COMMISSIONE MENSA	pag. 2
ART. 2 - COMPETENZE DELLA COMMISSIONE MENSA	pag. 2
ART. 3 - COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA	pag. 2
ART. 4 - MODALITA' DI NOMINA E COSTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA	pag. 3
ART. 5 - MODALITA' DI FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE	pag. 3
ART. 6 - MODALITA' DEI CONTROLLI	pag. 3
ART. 7 - NORME IGIENICHE E COMPORTAMENTO DURANTE I SOPRALLUOGHI	pag. 4

## **ART. 1 - FINALITA' DELLA COMMISSIONE MENSA.**

La Commissione mensa è un organismo consultivo che opera a titolo gratuito e mediante il quale attivare forme di partecipazione dell'utenza al servizio di refezione scolastica attraverso fattivi rapporti di collaborazione con Scuola, Amministrazione Comunale e Ditta fornitrice del servizio ed in particolare porsi quali obiettivi prioritari:

- garantire una rete di controllo che verifichi il rispetto, da parte della ditta che ha in gestione la mensa scolastica, delle norme e degli obblighi contrattuali;
- osservare e possibilmente misurare il grado di soddisfazione e benessere degli utenti;
- valutare se il sistema è in grado di soddisfare le esigenze, sia nutrizionali che educative, dei ragazzi;
- valutare il servizio offerto con criteri oggettivi che non si basino esclusivamente sui gradimenti personali che sono spesso inficiati dalla soggettività delle preferenze individuali quanto piuttosto sulla qualità delle materie prime fornite, sulla cottura, sul dosaggio e sulla temperatura di servizio dei pasti;
- saper evidenziare punti di forza e criticità, fare proposte e dare suggerimenti per far sì che la scuola sia educativa anche al momento del pranzo.

## **ART. 2 - COMPETENZE DELLA COMMISSIONE MENSA.**

La Commissione mensa ha il compito di controllare e vigilare il rispetto delle norme contrattuali e di proporre agli Organi competenti (Scuola, Amministrazione Comunale, Consiglio d'Istituto) progetti e suggerimenti per un servizio migliore e per poter raggiungere l'obiettivo di una corretta educazione alimentare e di verificare la corretta impostazione ed attuazione del servizio in ogni suo aspetto e delle norme igienico sanitarie, fatte salve le funzioni di altri organi e uffici. Più precisamente per quanto riguarda le funzioni della Commissione mensa esse consistono nel:

- fornire suggerimenti per il miglioramento del servizio;
- proporre iniziative culturali di educazione alimentare, in stretto collegamento con la scuola, rivolte ad alunni, insegnanti e genitori;
- raccogliere suggerimenti, indicazioni e proposte da parte dell'utenza e da parte di esperti.

Per quanto riguarda i controlli è compito della Commissione:

- assistere alla distribuzione e al consumo dei pasti, assaggiarli e verificarne la rispondenza sia alle norme del capitolato d'appalto che al menù validato dall'AUSSL;
- verificare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature;
- verificare che il personale sia in numero adeguato ai pasti da distribuire;
- controllare visivamente le grammature;
- verificare la corretta temperatura di servizio in relazione alla tipologia di pietanza servita;
- accertare la disponibilità dell'olio extravergine d'oliva in bottiglia;
- controllare la maturazione e la pezzatura della frutta;
- controllare il rispetto delle diete speciali;
- osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti, con attenzione all'eventuale sovraffollamento e ai livelli di rumorosità della sala;
- relazionare sui vari controlli effettuati, esporli in spazi visibili ed inviarne copia all'Ufficio Scuola del Comune e per conoscenza all'Istituto scolastico
- segnalare immediatamente le eventuali irregolarità all'Amministrazione Comunale (tramite il responsabile comunale della refezione scolastica).

## **ART. 3 - COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA.**

Sono componenti della Commissione:

- il Dirigente Scolastico o un suo delegato;
- il Rappresentante legale della ditta che fornisce il servizio o un suo delegato
- l'Assessore/Consigliere con delega all'istruzione del Comune o un suo delegato;
- 1 rappresentante dei docenti per ciascuna scuola dell'infanzia e primaria (che non abbiano legami di parentela con i ragazzi che usufruiscono del servizio mensa);

- 1 rappresentante dei genitori per la scuola dell'infanzia, che non siano dipendenti della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- 2 rappresentanti dei genitori per la scuola primaria, che non siano dipendenti della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- 1 rappresentante del personale non docente per ciascuna scuola dell'infanzia e primaria (che non abbiano legami di parentela con i ragazzi che usufruiscono del servizio mensa).

#### **ART. 4 - MODALITA' DI NOMINA E COSTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA.**

I rappresentanti dei docenti, dei genitori e del personale non docente sono designati dal Consiglio di Istituto su segnalazione dei Consigli di classe, interclasse, intersezione ed i loro nominativi vengono comunicati entro il mese di ottobre all'Amministrazione Comunale e a tutte le scuole interessate al servizio mensa.

All'inizio di ogni anno scolastico si procederà al rinnovo delle designazioni secondo le suddette procedure.

L'atto di nomina presuppone l'autorizzazione ad accedere nei locali di preparazione pasti e nei refettori come indicato nel presente regolamento. I Dirigenti scolastici sono pertanto tenuti a consentire l'accesso ai refettori e ai locali mensa ai componenti delle commissioni.

#### **ART. 5 - MODALITA' DI FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE.**

La Commissione mensa designerà al suo interno un Coordinatore con il compito di tenere i contatti con gli stessi componenti e con tutti gli organi coinvolti nel servizio: Amministrazione Comunale, Scuola, Utenti, Ditta fornitrice.

Ogni incontro sarà verbalizzato a cura del Coordinatore stesso.

La Commissione mensa si riunirà di norma con cadenza trimestrale ed ogni qual volta lo riterrà utile e necessario.

Lo strumento da utilizzare per effettuare i previsti controlli e rilevazioni viene riportato in allegato al seguente regolamento.

Sarà inoltre cura della Commissione organizzare la propria attività in modo da essere efficiente punto di riferimento per i genitori degli utenti e realizzare così le finalità ed i compiti assegnati.

La Commissione farà in modo di dare efficace pubblicità ai propri atti ed i documenti prodotti potranno essere esposti in ogni struttura scolastica.

I verbali degli incontri della commissione nonché le sintesi sulle rilevazioni trimestrali (opportunamente divise tra scuola primaria e secondaria), dovranno essere consegnati al responsabile comunale della refezione scolastica.

#### **ART. 6 - MODALITA' DEI CONTROLLI.**

I Componenti della Commissione mensa possono effettuare visite di osservazione/rilevazione/controllo presso le Scuole.

Per eseguire i controlli, al momento della consumazione dei pasti a scuola, non è necessario alcun preavviso. Per l'effettuazione dei controlli è auspicato l'assaggio del cibo.

I controlli devono essere effettuati in modo da non intralciare la normale attività del personale. A tal proposito, per ciascuna scuola nel comune in cui si effettua il servizio mensa, ai fini dell'attività di rilevazione possono accedere contemporaneamente alla mensa al massimo due componenti della commissione per ogni giorno di mensa.

Ogni visita di controllo sulla qualità dei pasti dovrà terminare con la compilazione della scheda di rilevazione riportata in allegato, che dovrà riportare anche eventuali pareri difformi dei componenti la Commissione.

I componenti della Commissione non devono riferire osservazioni o reclami al personale addetto al Servizio.

Eventuali osservazioni e richieste di chiarimenti vanno inoltrate al Responsabile comunale della refezione scolastica.

Fino a due visite mensili potranno essere autonomamente decise da almeno due componenti del Coordinamento ed essere effettuate senza preavviso in tutti i centri cottura.

## **ART. 7 - NORME IGIENICHE E COMPORTAMENTO DURANTE I SOPRALLUOGHI.**

1. I rappresentanti della Commissione mensa non sono tenuti al possesso di alcuna certificazione sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensili, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

2. I componenti della Commissione devono essere responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti e a tale scopo è fatto loro espresso divieto di:

- utilizzare i servizi igienici ad uso del personale
- manipolare alimenti ed attrezzature
- procedere agli assaggi nei locali cucina
- effettuare i sopralluoghi qualora presentino malattie da raffreddamento, quali raffreddore o tosse, e/o affezioni dell'apparato gastro-intestinale.

3. Durante i sopralluoghi ai refettori o luoghi di preparazione dei pasti i componenti delle commissioni dovranno evitare qualsiasi disservizio al normale svolgimento dell'attività lavorativa badando a non intralciare l'attività degli addetti al servizio.

4. In particolare nessun rilievo dovrà essere mosso verbalmente al personale preposto, ma qualunque situazione verificatasi dovrà essere indicata nell'apposito verbale. Va evitato inoltre il contatto diretto con il personale in servizio: ogni richiesta o chiarimento andranno rivolti al responsabile del centro cottura o refettorio.

## SCHEDA PER IL CONTROLLO DEL PASTO VEICOLATO

SCUOLA

\_\_\_\_\_

DATA

\_\_\_\_\_

MENU' DEL GIORNO:

1 ° PIATTO.....

2 ° PIATTO

.....

CONTORNO

.....

FRUTTA O DESSERT.....

1- Il menù è stato rispettato?     si     no

2- Valutazione delle quantità delle porzioni distribuite

	insufficiente	sufficiente	abbondante	eccessiva	altro
1° piatto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2° piatto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
contorno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3- giudizio di assaggio



Primo piatto

Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> scotto
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> invitante	



Secondo piatto

Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input type="checkbox"/> buono
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> invitante

Contorno

Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input type="checkbox"/> buono
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> invitante

Frutta o dessert

Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> mediocre	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	<input type="checkbox"/>

4- Altre osservazioni \_\_\_\_\_

N ° Porzioni rimaste	Primo piatto N° _____	Secondo piatto N° _____	Contorno piatto NO _____	Frutta/dessert N° _____
----------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------	----------------------------

FIRMA