



REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

APPROVATO CON DELIBERAZIONE CONSIGLIO COMUNALE N.
53 DEL 29/11/2002

Art. 1 - RUOLO E COMPITI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:
collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e il capitolato d'appalto;
valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione, il rispetto del capitolato, l'accettabilità del pasto.

Art. 2 – COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Compongono la Commissione, con diritto di voto:
n°2 genitori e n° 1 docente, espressi da ogni Consiglio di Circolo, d'Istituto e della Scuola Materna.

Assessore o suo delegato.

Consigliere dell' Opera Pia L. Porro o suo delegato.

Rappresentante dell'ASL: la dietista designata dal competente organo.

Partecipano alla Commissione, senza diritto di voto:
i responsabili dei relativi uffici e servizi o loro delegati;
il direttore della mensa.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere notificato all'Amministrazione Comunale, alla Direzione Scolastica, all'Opera Pia L. Porro ed al gestore, e comunicato al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL.

Verranno effettuati corsi di formazione dietetica alimentare ai rappresentanti della commissione mensa.

Art. 3 – IL PRESIDENTE

Il presidente viene scelto tra i membri della commissione ed è eletto dalla stessa nella sua prima seduta con la presenza della metà più uno dei suoi componenti, lo stesso avrà funzioni di referente presso le Amministrazioni e le Direzioni.

Art. 4 – FUNZIONI DELLA COMMISSIONE

La commissione ha compiti consultivi di proposta nei confronti dell'Ente gestore per tutto ciò che attiene al funzionamento del servizio mensa.

Ha inoltre il compito, sulla base delle comuni cognizioni in tema di dietologia e igiene, di vigilare sul rispetto della tabella dietetica proposta dalla ASL, sul rispetto delle norme igieniche nei locali di cottura, preparazione e distribuzione del cibo e sulla qualità dello stesso secondo quanto previsto dal contratto di appalto o fornitura, ruolo comunque spettante istituzionalmente ai servizi ASL.

La Commissione stabilisce i sopralluoghi ordinari di verifica presso il refettorio.

L'effettuazione di controlli è affidata ai componenti della Commissione e avverrà nei giorni di funzionamento del servizio mensa dalle ore 11.30 alle ore 13.30.

Art. 5 - MODALITÀ DI COMPORTAMENTO E NORME IGIENICHE

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico – sanitario.

Possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi refettori, dei singoli plessi scolastici.

La visita al centro cottura/cucine e dispensa è consentita a un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro Cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nei locali cucina.

Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie, se non quelli messi appositamente a loro disposizione.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della Commissione Mensa. L'accesso ai locali di consumo dei pasti potrà avvenire, anche con frequenza quotidiana, dopo aver concordato con il responsabile, in relazione alla logistica disponibile, il numero dei rappresentanti che accederanno.

I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali mensa, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa può redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione Comunale.

Art. 6 – MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DELLA COMMISSIONE

La commissione si riunisce periodicamente (almeno due volte l'anno), su convocazione dell'Assessore all'Istruzione previa richiesta del Presidente e/o della maggioranza dei suoi componenti con diritto di voto.

Per la validità della seduta è necessaria almeno la metà più uno dei componenti con diritto di voto.

Di ciascuna seduta dovrà essere redatto verbale a cura di un componente designato dalla Commissione.

Il verbale dovrà essere controfirmato dal Presidente della Commissione e trasmesso all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Barlassina, all'Ente Opera Pia L. Porro, al Dirigente Scolastico ed al gestore.

Art. 7 – DURATA IN CARICA

La durata in carica dei componenti della Commissione è fissata in n. 3 anni ed è prevista possibilità di surroga.

Art. 8 – DECADENZA O DIMISSIONI DEI COMPONENTI

I componenti decadono dopo tre assenze consecutive ingiustificate o per mancato rispetto delle norme del regolamento stesso.

Le assenze giustificate dovranno essere comunicate all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Genitori e docenti possono cessare di far parte della Commissione anche in seguito a revoca motivata da parte del Consiglio di Circolo/Istituto e dal Consiglio dell'Opera Pia Luigi Porro che ha provveduto alla nomina.

COMMISSIONE MENSA

Scheda di valutazione

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio.

Tipo di scuola: Materna Elementare

Ambiente ed attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

- 1) la pulizia di ambiente e arredi è Buona Mediocre Sufficiente Scarsa
- 2) le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e del menù in vigore
si no

Refettorio

- 1) la pulizia di tavoli e arredi è Buona Mediocre Sufficiente Scarsa
- 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette si no

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni si no
- 2) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura
- 3) (Ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio si no

Note:

.....
.....

Servizio

Menù

- 3) Il menù del giorno è
1°.....
2°.....
Contorno.....Frutta/Dessert.....
- 2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? si no
se no, perché?.....
- 3) il menù del giorno corrisponde a quello indicato dalla tabella? si no
se no, perché?.....
- 4) sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella?
(Per diete speciali o altre situazioni) si no
- 5) indicare il numero dei pasti complessivi serviti in questa struttura

Distribuzione Pasto

- 1) il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è <10 min 10-20 min >20 min
- 2) la pasta e l'insalata vengono condite al momento si no
- 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è <10 min 10-20 min >20 min
- 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è <10 min 10-20 min >20 min
- 5) La durata del pranzo è <30 min 30-60 min >60 min
- 6) I contenitori termici vengono aperti al momento della distribuzione del pasto?
si no
- 7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

Valutazione personale all'assaggio

- 1) Temperatura del cibo
1° piatto caldo tiepido freddo
2° piatto caldo tiepido freddo
contorno caldo tiepido freddo
- 2) Cottura del cibo
1° piatto adeguata eccessiva scarsa
2° piatto adeguata eccessiva scarsa contorno
adeguata eccessiva scarsa
- 3) Quantità di porzione servita sufficiente abbondante scarsa
- 4) Sapore
1° piatto accettabile gradevole non accettabile
2° piatto accettabile gradevole non accettabile
contorno accettabile gradevole non accettabile
- 5) Giudizio globale buono sufficiente non sufficiente

Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è tipo integrale di tipo 00/0 i tipo ½
- 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione si no
- 3) Il pane è di qualità buona accettabile scarsa
- 4) La frutta è accettabile acerba troppo matura
- 5) La frutta viene servita a metà mattina dopo il pasto

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero dei bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$.

Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100% il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

Indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)

Indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)

Indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)

Indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Primo piatto TA PA PR TR

Secondo piatto TA PA PR TR

Contorno

TA PA PR TR

Frutta

TA PA PR TR

Note e osservazioni

Il compilatore (nome e cognome).....

Firma....., data