

REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA DELL'ISTITUTO COMPENSIVO DI FIANO



COMMISSIONE MENSA.....	3
Art. 1 Finalità	3
Art. 2 Ruolo e Competenze	3
Art. 3 Nomina, Composizione e durata in carica	3
Art. 4 Organi	4
Art. 5 Informazione e Documentazione	4
Art. 6 Attività (riunioni)	4
Art. 7 Attività (sopralluoghi).....	5
Art. 8 Difficoltà	6
Art. 9 Obblighi dei componenti Commissioni Mensa.....	7
SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA	8
DISTRIBUZIONE P ASTO	10
VALUTAZIONE DELL'ASSAGGIO	10
INICE DI GRADIMENTO DA P ARTE DEGLI ALUNNI	0

COMMISSIONE MENSA

L'Istituto Comprensivo di Fiano (To) si estende nei comuni di Fiano, La Cassa, Robassomero, Vallo e Varisella e comprende 12 scuole, unite in seguito alla riorganizzazione generale amministrativa operata a partire dall'anno scolastico 2000/2001.

Data la composizione dell'Istituto, si avranno 5 Commissioni Mensa, una per ogni Comune di riferimento, pienamente autonome fra loro.

Art. 1 Finalità

Le Commissioni Mensa hanno la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica, di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

Art. 2 Ruolo e Competenze

Le Commissioni Mensa sono organi consultivi e propositivi che svolgono attività di:

- collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- verifica del rispetto degli standard qualitativi del servizio di refezione;
- monitoraggio sul gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione;
- consultazione per quanto riguarda le variazioni del menù, le modalità di erogazione del servizio, le proposte di modifica del presente regolamento;
- controllo e vigilanza sugli ambienti nei quali avviene la refezione, con riferimento a:
 - locali ed attrezzature cucina;
 - locali del refettorio;
- controllo e vigilanza sulla refezione, con riferimento a:
 - organizzazione generale del servizio;
 - rispetto delle norme igienico/sanitarie;
 - conformità al menù previsto;
 - qualità delle materie prime fornite e dei piatti preparati;
- controllo sul rispetto delle diete speciali.

Art. 3 Nomina, Composizione e durata in carica

Le Commissioni sono composte dai genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica in numero di almeno uno (e come numero massimo uno per classe); dai rappresentanti dei docenti, in numero di almeno uno. E' prevista la presenza facoltativa di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale.

La designazione dei genitori e dei docenti verrà effettuata all'inizio dell'anno scolastico dall'assemblea dei genitori e dal Collegio Docenti.

I nominativi dei genitori e dei docenti dovranno essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale di riferimento a cura dell'autorità scolastica, entro 10 giorni dalla loro designazione.

I membri delle Commissioni restano in carica per la durata dell'anno scolastico, e comunque fino all'insediamento delle nuove; possono essere sostituiti nel corso del mandato e sino alla scadenza della nomina originaria, a seguito di dimissioni o del venire meno dei requisiti soggettivi.

Art. 4 Organi

La singola Commissione, nel corso della prima riunione dopo l'insediamento, nomina:

- il Presidente;
- il Vice-presidente.

Il Presidente della singola Commissione ha il compito di:

- rappresentare Le Commissioni Mensa del proprio Comune di riferimento;
- convocare le sedute e presiederle;
- dirigere i lavori di ogni seduta della Commissione, assicurandone il buon andamento esottoscrive il verbale;
- interloquire con il Comune di riferimento, e la Direzione scolastica.;
- raccogliere e conservare le schede di valutazione redatte a seguito di visite presso le mense scolastiche, e consegnarle al nuovo Presidente l'anno successivo;
- trasmettere copia dei verbali di riunione e delle schede al Comune di riferimento e alla Direzione scolastica.

In assenza del Presidente il Vice-Presidente ne assume le funzioni.

Il Vice-Presidente ha il compito di redigere i verbali delle riunioni svolte.

Art. 5 Informazione e Documentazione

Ogni componente della singola Commissione ha diritto di ricevere, su richiesta, tramite il Presidente, dall'Amministrazione Comunale ogni informazione utile per lo svolgimento dei suoi compiti, quali i capitolati speciali d'appalto per il servizio di refezione, i menù utilizzati e qualsiasi altra documentazione inerente il servizio.

Art. 6 Attività (riunioni)

Le riunioni vengono svolte, ordinariamente due volte l'anno e straordinariamente su iniziativa del Presidente delle Commissioni stesse o della metà dei loro componenti, con indicazione dell'ordine del giorno.

L'Ordine del giorno, di norma, è fissato dal Presidente, inserendo eventuali argomenti richiesti da altri componenti.

Le riunioni sono valide in prima convocazione quando sia presente la metà più uno dei componenti in carica; qualora in prima convocazione non si raggiunga il numero legale, si darà luogo ad una seduta di seconda convocazione, che sarà valida purché siano presenti almeno un terzo dei componenti in carica.

Per particolari esigenze emerse nel corso dell'anno scolastico l'invito a partecipare alle riunioni della Commissione può essere esteso, previo ampio anticipo della comunicazione

della data, a:

- il Dirigente scolastico;
- esperti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL di riferimento;
- titolari/responsabili della ditta che gestisce il servizio mensa (in caso di gestione appaltata);

Delle riunioni delle Commissioni viene redatto verbale, che dovrà indicare i punti principali della discussione e verrà inviato entro 30 giorni a tutti i partecipanti. I verbali verranno approvati al termine delle sedute, oppure nella prima seduta successiva. Eventuali eccezioni al testo del verbale potranno essere fatte presenti in verbali successivi.

Art. 7 Attività (sopralluoghi)

I componenti delle Commissioni Mensa, nei sopralluoghi presso i locali di preparazione e consumo dei pasti, dovranno attenersi alle seguenti disposizioni:

- le visite dovranno essere svolte, senza preavviso;
- per accedere ai locali, i rappresentanti, dovranno essere muniti di apposito cartellino consegnato dal Comune di riferimento;
- le visite ai locali refettorio sono consentite ad un numero di rappresentanti non superiore a uno per volta;
- nei locali cucina (ove funzionanti) le visite sono escluse nei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori), per evitare il contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari e attrezzature;
- durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento del servizio, in particolare durante le operazioni di distribuzione dei pasti, e di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.
- i componenti delle Commissioni Mensa dovranno inoltre astenersi dall'aprire i contenitori e in generale evitare ogni forma di manipolazione degli alimenti;

- i componenti delle Commissioni Mensa non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari, né assaggiare cibi nel locale cucina;
- non potranno prendere posto ai tavoli utilizzati dagli alunni né interferire nella consumazione del pasto.

Le Commissioni Mensa, essendo organi propositivi e non esecutivi, non dovranno rivolgere reclami direttamente al personale addetto al servizio, né richiamare il personale di cucina o modificare le modalità di svolgimento del servizio.

Perché i controlli rappresentino un valido strumento per un servizio sempre più qualificato, per ciascun sopralluogo effettuato, il componente delle Commissioni Mensa redigerà un verbale del sopralluogo effettuato, tramite la scheda di rilevazione/valutazione allegata al presente regolamento. In particolare, i compiti da svolgere, nei sopralluoghi, riguardano:

- locali, arredi e attrezzature;
 - controllo delle pulizie dei refettori, dai tavoli, delle stoviglie senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovaglette e con tenitori da asporto;
- verifica che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico-sanitarie;
- gradibilità dei pasti.
 - chiedendo di assaggiare, in tavolo separato dai bambini, il cibo somministrato per assicurarsi che non sia: manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto; il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non secondo gusti personali;
 - verificando quanti bambini hanno consumato il pasto
- monitoraggio del servizio.
 - controllo delle porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto alle tabelle dietetiche ASL
 - mancata o tardiva consegna dei pasti
 - non conformità del pasto fornito con quello previsto nel menù
 - mancato rispetto delle diete speciali

Art. 8 Difficoltà

Il rapporto con l'eventuale ditta appaltante è tenuto dal Comune. Pertanto, nel caso in cui si riscontrino irregolarità, le segnalazioni ritenute urgenti o gravi devono essere tempestivamente comunicate al Comune per la risoluzione immediata del problema e al Dirigente scolastico. Tale comunicazione dovrà avvenire attraverso la figura del Presidente e/o di un membro delegato.

Art. 9 Obblighi dei componenti Commissioni Mensa

I componenti delle Commissioni Mensa che non si attenessero al presente regolamento sono richiamati dal Dirigente Scolastico ai loro doveri per iscritto. Qualora l'infrazione si dovesse ripetere il rappresentante può essere revocato dal Dirigente Scolastico.

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

DATA_____/_____/_____

Luogo_____

Secondaria

Tipo di scuola: ☐ Infanzia ☐ Primaria ☐

CUCINA / DISPENSE

- La pulizia di ambiente e arredi è:

☐ Buona ☐ Mediocre ☐ Sufficiente ☐ Scarsa

- Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto enel menù in vigore

☐ Si ☐ No

REFETTORIO

- La pulizia di ambiente e arredi è:

☐ Buona ☐ Mediocre ☐ Sufficiente ☐ Scarsa

MENU'

- Il pasto servito è:

1° piatto : _____

2° piatto : _____

Contorno : _____

Frutta / Dessert : _____

- Il pasto servito corrisponde al menu del giorno:

☐ Si ☐ No

Se No, perché _____

- Numero di pasti serviti nella giornata: _____

DISTRIBUZIONE P ASTO

- La durata del pasto intero è:

< 20 min. <30 min. > 30 min.
- Indicare il numero di addetti alla distribuzione: _____

VALUTAZIONE DELL'ASSAGGIO

- Temperatura del cibo

1° piatto ☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

2° piatto ☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

Contorno ☐ caldo ☐ tiepido ☐ freddo

- Cottura del cibo

1° piatto ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

2° piatto ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

Contorno ☐ adeguata ☐ eccessiva ☐ scarsa

- Quantità porzione servita

☐ Conforme alle tab.dietetiche ☐ Non conforme alle tab.dietetiche

- Sapore

1° piatto ☐ gradevole ☐ accettabile ☐ non
accettabile

2° piatto	☐ gradevole	☐ accettabile	☐ non accettabile
Contorno	☐ gradevole	☐ accettabile	☐ non accettabile

- Giudizio globale

☐ Buono ☐ Sufficiente ☐ Non sufficiente

INICE DI GRADIMENTO DA P ARTE DEGLI ALUNNI

1° piatto	☐ accettato	☐ parzialmente accettato	☐ non accettato
2° piatto	☐ accettato	☐ parzialmente accettato	☐ non accettato
Contorno	☐ accettato	☐ parzialmente accettato	☐ non accettato
Frutta/Dessert	☐ accettato	☐ parzialmente accettato	☐ non accettato

NOTE E OSSERVAZIONI

	.
	.
	.
	.

Firma. _____