

# **CITTA' DI PARABITA**

**Provincia di Lecce**



## **REGOLAMENTO**

**PER L'ISTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO  
DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

**Approvato con delibera Consiglio Comunale n. 7 del 03/02/2016**

## SOMMARIO

<b>Articolo</b>	<b>1</b>	<b>Costituzione</b>
<b>Articolo</b>	<b>2</b>	<b>Composizione e nomina</b>
<b>Articolo</b>	<b>3</b>	<b>Scopi e attività</b>
<b>Articolo</b>	<b>4</b>	<b>Modalità di funzionamento</b>
<b>Articolo</b>	<b>5</b>	<b>Modalità di comportamento</b>
<b>Articolo</b>	<b>6</b>	<b>Obblighi dei componenti della Commissione Mensa</b>
<b>Articolo</b>	<b>7</b>	<b>Norme igieniche</b>
<b>Articolo</b>	<b>8</b>	<b>Rinvii</b>

## **Articolo 1** **Costituzione**

1. E' istituita la commissione mensa per il servizio di refezione scolastica di competenza del Comune di Parabita.

2. La Commissione esercita le proprie funzioni nell'ambito della refezione scolastica delle seguenti scuole:

- scuola dell'infanzia statale;
- scuola primaria statale;
- scuola dell'infanzia paritaria

## **Articolo 2** **Composizione e nomina**

1. La Commissione è composta da:

- n. 1 rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico già in carica nel Consiglio d'Istituto che fruisce del servizio di refezione più uno supplente. Tale membro sarà nominato secondo le modalità che l'istituto riterrà più idonee;
- n. 1 rappresentante del personale docente di ogni plesso scolastico più uno supplente. Tale membro sarà nominato secondo le modalità che l'istituto riterrà più idonee;
- dal responsabile designato dalla Ditta appaltatrice del servizio e dalla cuoca entrambi senza diritto di voto;
- dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune;
- dall'Assessore e/o Consigliere Comunale delegato con funzioni di Presidente;

2. L'Amministrazione Comunale, acquisiti i nominativi dei designati dall'Istituzione Scolastica, provvederà con proprio atto alla nomina dei componenti, i quali potranno esercitare i compiti e le funzioni attribuite fin dal momento della adozione della delibera.

3. L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere fatto pervenire dalle Scuole all'Amministrazione Comunale che provvederà ad inviarlo all'A.S.L. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e al Responsabile del Centro Cottura della Ditta Appaltatrice.

4. Nella prima riunione della Commissione viene nominato il vice-presidente ed il segretario verbalizzante.

5. I componenti durano in carica per tutta la durata dell'appalto e possono essere sostituiti dal relativo supplente nel corso del mandato e sino alla scadenza della nomina, rimanendo in carica fino alla nomina della nuova Commissione.

6. Ogni componente dovrà essere sostituito, qualora abbia dato le proprie dimissioni scritte o sia decaduto, per essere stato assente per tre volte consecutive, senza giustificata motivazione. Sono considerati, altresì, decaduti i componenti (genitori ed insegnanti) che abbiano cessato i rapporti con la scuola da essi rappresentata.

7. I componenti della Commissione non percepiscono alcun compenso.

8. La seduta è valida quando intervengono almeno 3 componenti con diritto di voto.

In relazione alle esigenze ed ai temi all'O.d.G. potranno essere invitati, di volta in volta, alle riunioni della Commissione:

- Il Dirigente dell'Istituto Scolastico;
- esperti della ASL in specifiche materie attinenti la refezione scolastica;
- altri esperti la cui consultazione è ritenuta utile dalla maggioranza dei componenti la C. M.

## **Articolo 3** **Scopi e attività**

1. Scopo della Commissione Mensa è quella di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo.

Esercita le proprie attività di:

- collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale;

- proposta e consultazione nella scelta dei menù scolastici, delle loro variazioni, delle modalità di erogazione del servizio, nel rispetto del capitolato d'appalto in vigore, nonché delle direttive Asl e delle relative tabelle dietetiche dalla stessa comunicate;
- monitoraggio della qualità del servizio reso, eventualmente tramite l'uso di apposite schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e la qualità e quantità dei pasti;
- attivazione di percorsi didattici/educativi di educazione alimentare;
- proposta migliorativa relativa agli alimenti di refezione.

La Commissione Mensa non ha poteri gestionali in quanto gli stessi competono al Comune, né poteri di controllo igienico – sanitari, in quanto gli stessi competono all'ASL.

#### **Articolo 4**

##### **Modalità di funzionamento**

1. La Commissione viene convocata periodicamente, almeno due volte l'anno, dal Presidente della Commissione stessa.

2. L'avviso di convocazione dovrà essere trasmesso ai membri della Commissione almeno cinque giorni precedenti la data fissata per la riunione e dovrà indicare l'ordine del giorno della seduta stessa.

In casi straordinari, dovuti a motivi di particolare gravità, la convocazione può essere effettuata entro 24 ore dalla seduta.

3. La convocazione della Commissione, inoltre, potrà essere richiesta da almeno 1/3 dei componenti, specificandone le motivazioni. Il Presidente, qualora ritenga opportuno procedere entro breve termine alla convocazione della stessa, entro 3 giorni deve convocare la Commissione; qualora non ritenga necessaria ed urgente la convocazione, provvederà ad inserire gli argomenti proposti nell'ordine del giorno della seduta successiva.

4. I verbali delle riunioni, redatti dal Segretario: dovranno indicare i punti principali della discussione; verranno approvati al termine della seduta; dovranno essere divulgati al Dirigente Scolastico all'Amministrazione Comunale ed alla Ditta che gestisce il servizio ed al SIAN a cura del Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

#### **Articolo 5**

##### **Modalità di comportamento**

1. Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, previo accordo con il Referente della Amministrazione Comunale, di accedere al Centro Cottura, con esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori), per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio, sotto il profilo igienico – sanitario, con facoltà di accesso anche nei locali mensa.

#### **Articolo 6**

##### **Obblighi dei componenti della Commissione Mensa**

1. Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita al centro cottura è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiori a due; durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte della Ditta camicci monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nel Centro cottura;
- la visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due per ogni plesso scolastico; durante il sopralluogo, dovrà essere a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio dei cibi.

2. 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.

3. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redigerà un verbale ed, eventualmente, una scheda di valutazione da far pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione Comunale.

4. I componenti della Commissione sono tenuti a rispettare il segreto d'ufficio e ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa sulla tutela della riservatezza.

#### **Articolo 7**

##### **Norme igieniche**

1. L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

2. I rappresentanti della Commissione Mensa non devono toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario.

3. I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di malattie infettive o virali

#### **Articolo 8**

##### **Rinvii**

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle normative/regolamenti nazionali e regionali vigenti.

# SCHEDA DI VALUTAZIONE

da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e nel refettorio.

- scuola dell'infanzia di .....
- scuola primaria di .....
- scuola primaria paritaria di .....

## 1) AMBIENTE E ATTREZZATURE

### CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

1. La pulizia di ambienti e arredi è:
- buona                       mediocre                       sufficiente                       scarsa
2. Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore?
- sì                       no

### REFETTORIO

1. La pulizia di ambienti e arredi è:
- buona                       mediocre                       sufficiente                       scarsa
2. I tavoli sono coperti con tovaglie /tovagliette?  sì  no                       altro \_\_\_\_\_

### NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO

1. I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?                       sì                       no
2. Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?                       sì                       no

### NOTE

.....

.....

.....

## 2) SERVIZIO

### MENÙ

1. Il menù del giorno è:
- 1° .....
  - 2° .....
  - contorno.....
  - frutta/dessert.....
2. La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?                       sì                       no
- se no è perché.....
3. Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?                       sì                       no
- se no perché.....
4. Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?
- sì                       no
- se sì quanti.....
5. Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura .....

### DISTRIBUZIONE PASTO

1. Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:  < 10 min  > 10 min < 20 min  > 20min
2. La pasta e l'insalata vengono condite al momento?                       sì                       no
3. La durata della distribuzione del 1° piatto è:                       < 10 min  > 10 min < 20 min  > 20min
4. La durata della distribuzione del 2° piatto è:                       < 10 min  > 10 min < 20 min  > 20min
5. La durata del pranzo è:                       < 30 min  > 30 min < 60 min  > 60min

6. I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

sì  no

7. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione .....

### 3) VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

#### 1. TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto caldo  caldo  tiepido  freddo

2° piatto caldo  caldo  tiepido  freddo

contorno caldo  caldo  tiepido  freddo

#### 2. COTTURA DEL CIBO

1° piatto caldo  adeguata  eccessiva  scarsa

2° piatto caldo  adeguata  eccessiva  scarsa

contorno caldo  adeguata  eccessiva  scarsa

3. QUANTITA' PORZIONE SERVITA  sufficiente  abbondante  scarsa

#### 4. SAPORE

1° piatto  gradevole  accettabile  non accettabile

2° piatto  gradevole  accettabile  non accettabile

contorno  gradevole  accettabile  non accettabile

5. GIUDIZIO GLOBALE  buono  sufficiente  non sufficiente

#### VALUTAZIONI SPECIFICHE

1. Il pane è  di tipo integrale  con farina 00/0  con farina 1 o 2

2. Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?  sì  no

3. Il pane è di qualità  buona  mediocre  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 della porzione, 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)

Nella data dell'ispezione:

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.....