

# **REGOLAMENTO PER L'ISTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA DEL "COMPENSORIO SCOLASTICO G. BOSCO FENEGRO' "**

## **Articolo 1 Costituzione**

1. E' istituita la Commissione mensa per il servizio di refezione scolastica di competenza comunale ed a favore del Compensorio Scolastico G.Bosco Fenegrò
2. La Commissione mensa esercita le proprie funzioni nell'ambito della refezione scolastica delle seguenti scuole:
  - scuola primaria statale di Fenegrò
  - scuola primaria statale di Cirimido
  - scuola primaria statale di Limido Comasco
  - scuola secondaria statale di primo grado di Fenegrò

## **Articolo 2 Composizione e nomina**

1. La Commissione mensa è composta da:
  - n. 1 genitore eletto tra i genitori degli utenti della mensa scolastica per la scuola primaria statale di Fenegrò
  - n. 1 genitore eletto tra i genitori degli utenti della mensa scolastica per la scuola primaria statale di Cirimido
  - n. 1 genitore eletto tra i genitori degli utenti della mensa scolastica per la scuola primaria statale di Limido Comasco
  - n. 1 genitore eletto tra i genitori degli utenti della mensa scolastica per la scuola secondaria statale di primo grado di Fenegrò.
  - n. 1 docente nominato dall'Istituto Comprensivo
  - n. 1 responsabile designato dalla Ditta appaltatrice del servizio, senza diritto di voto
  - n.1 responsabile o delegato dal medesimo responsabile dell'ufficio Istruzione del Comune di Fenegrò
  - n.1 responsabile o delegato dal medesimo responsabile dell'ufficio Istruzione del Comune di Cirimido
  - n.1 responsabile o delegato dal medesimo responsabile dell'ufficio Istruzione del Comune di Limido Comasco
2. L'elenco dei componenti della Commissione mensa relativo ai genitori e personale docente, deve essere fatto pervenire dall'Istituto Comprensivo al Comune di Fenegrò.  
L'elenco completo dei componenti della Commissione mensa deve essere fatto pervenire dal Comune di Fenegrò all'Istituto Comprensivo, all'A.S.L. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) , ai responsabili del Centro di cottura della ditta appaltatrice, ai Comuni del Compensorio Scolastico.
3. Presiede la Commissione mensa il Sindaco del Comune di Fenegrò o un suo delegato
4. I genitori componenti della Commissione mensa vengono eletti dai genitori degli alunni che usufruiscono del servizio mensa in concomitanza delle elezioni per i rappresentanti di classe.
5. Il docente componente della Commissione viene nominato ogni anno dal Dirigente scolastico.
6. I componenti della commissione durano in carica per un anno.

### **Articolo 3**

#### **Assaggiatori**

Gli assaggiatori saranno genitori volontari e saranno gestiti direttamente dal componente della Commissione mensa del relativo plesso scolastico.

### **Articolo 4**

#### **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:

- 1) collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
- 2) 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;
- 3) 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;
- 4) proposta migliorativa relativa agli alimenti di refezione (vedi linee guida della Regione Lombardia).

### **Articolo 5**

#### **Modalità di funzionamento**

1. La Commissione mensa viene convocata periodicamente, almeno due volte l'anno, dal Presidente.
2. Il Presidente è tenuto a convocare la commissione, su richiesta scritta e motivata della maggioranza assoluta dei componenti, indicando l'eventuale ordine del giorno.
3. Le date delle riunioni verranno stabilite, in quest'ultimo caso, di comune accordo, in base alla disponibilità dei locali.
4. I verbali delle riunioni dovranno indicare i punti principali della discussione, verranno approvati al termine delle sedute e dovranno essere divulgati ai componenti della commissione.

### **Articolo 6**

#### **Rapporti con l'A.S.L. e con la ditta esterna**

1. Alle riunioni della Commissione mensa potrà essere richiesta la partecipazione di un rappresentante dell'A.S.L., o di altro personale coinvolto nel servizio di ristorazione, mediante avviso scritto, ovvero di consulenti ed esperti in materie e problematiche di interesse per le materie trattate dalla Commissione mensa.

## **Articolo 7**

### **Modalità di comportamento**

1. Ai rappresentanti della Commissione mensa potrà essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, previo accordo con il responsabile, di accedere al Centro di Cottura della ditta appaltatrice e ai locali annessi, 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.
2. Durante i sopralluoghi non vi sarà alcun contatto diretto con il personale, né sarà posta ad esso alcuna osservazione.
3. L'attività della commissione si deve limitare alla sola osservazione delle procedure che si effettuano durante il servizio di preparazione e di somministrazione dei pasti.
4. Saranno messi a disposizione dei membri della commissione le stoviglie per l'assaggio dei cibi, che non dovrà avvenire nel centro cottura.
5. I membri della commissione per nessuna ragione potranno farsi sostituire da soggetti estranei alla Commissione durante le visite al centro cottura e ai refettori.
6. Di ciascun sopralluogo si dovrà redigere un verbale, come da schema allegato 1 al presente Regolamento
7. Copia del verbale dovrà essere inviata all'Amministrazione Comunale dei Comuni del Comprensorio scolastico e al Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo.
8. I rappresentanti della Commissione mensa potranno accedere ai locali refettorio durante il consumo dei pasti senza preavviso.

## **Articolo 8**

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

1. Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:
  - la visita al centro di cottura è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiori a due per ogni plesso scolastico; durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte della Ditta camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nel Centro di 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. I componenti della Commissione mensa 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 9**

### **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.

## SCHEDA DI VALUTAZIONE

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e nel refettorio e va inoltrata al Comune di Fenegrò al seguente indirizzo e-mail: info@comune.fenegro.co.it

**Giorno della settimana**.....

**Data** .....

Tipo di scuola :

Elementare : Fenegrò  Cirimido  Limido Comasco

Media inferiore

### **A) Ambiente e 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 nel menù in vigore? Sì  No

#### Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è buona  mediocre  sufficiente  scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì  No

#### Nelle scuole con pasto trasportato

1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì  No

2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì  No

Note:

.....  
.....

### **B) 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, 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 di pasti complessivi serviti in quella 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? Sì  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 immediatamente prima della distribuzione del pasto?  
Sì  No
- 7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

.....  
\* prendere in esame un solo turno

### Valutazione personale all'assaggio

1) Temperatura del cibo	1° piatto	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
	2° piatto caldo	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
	contorno caldo	caldo <input type="checkbox"/> tiepido <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/>
2) Cottura del cibo	1° piatto	adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
	2° piatto	adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
	contorno	adeguata <input type="checkbox"/> eccessiva <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
3) Quantità porzione servita		sufficiente <input type="checkbox"/> abbondante <input type="checkbox"/> scarsa <input type="checkbox"/>
4) Sapore	1° piatto	gradevole <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
	2° piatto	gradevole <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
	contorno	gradevole <input type="checkbox"/> accettabile <input type="checkbox"/> non accettabile <input type="checkbox"/>
Giudizio globale		buono sufficiente <input type="checkbox"/> non sufficiente <input type="checkbox"/>

### Valutazioni specifiche

- 1) Il pane è di tipo                    integrale  con farina 00/0  con farina tipo 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

### **C) 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 di 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 <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Contorno	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Frutta	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>

Note e osservazioni:

.....  
.....  
.....

Il compilatore

Nome e cognome .....

Firma .....