

Allegato n. 1
Regolamento Comitato Mensa Scolastica
(emendato nella seduta consiliare del 28 ottobre 2021)

INDICE

ART. 1 – FINALITA’

ART. 2 – COMPITI

ART. 3 – COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

ART. 4 – FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

ART. 5 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI DELLA COMMISSIONE MENSA

ART. 6 – MODALITA’ DEL CONTROLLO

ART. 7 – ALTRE FUNZIONI SCHEDA

CONTROLLO MENSA

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale 28/10/2021, n.

ART. 1 – Oggetto e finalità

Il presente regolamento disciplina i compiti e le modalità di costituzione e funzionamento del comitato mensa costituito con deliberazione del consiglio comunale.

Il servizio di refezione scolastica della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Appignano costituisce un servizio alla persona rilevante, al fine dell'educazione alimentare e del completamento dell'offerta scolastica, gestito dal Comune mediante affidamento a soggetti terzi.

L'Amministrazione Comunale intende garantire la trasparenza ed il continuo miglioramento dei servizi di refezione scolastica, per cui nell'erogazione delle prestazioni della mensa scolastica intende avvalersi della "Commissione mensa scolastica" (per brevità nel proseguo "Commissione" o "Commissione mensa"), istituita con deliberazione del consiglio comunale, attraverso la quale si intende svolgere un'attività di proposizione, collaborazione ed educazione alimentare secondo quanto disposto dal presente regolamento.

La finalità della Commissione è di collaborare con l'Amministrazione Comunale per garantire la qualità del servizio di mensa scolastica, perseguendo azioni improntate a criteri di efficienza ed efficacia al fine di trasmettere ai bambini i principi fondamentali di una corretta educazione alimentare.

La Commissione Mensa è un organismo consultivo ed ha il ruolo di:

- collegamento esclusivo tra l'utenza e l'Amministrazione, soggetto titolare del servizio, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- sviluppare nella comunità educante il senso di una corretta ed equilibrata alimentazione, attraverso l'educazione alimentare, al fine di indirizzare le giovani generazioni ad un sano rapporto con il cibo, ad una scelta sempre più consapevole degli alimenti ed alla promozione del benessere e della salute del proprio corpo;
- monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione.

ART. 2 – Compiti

La "Commissione mensa scolastica" è organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli alunni delle locali Scuole dell'infanzia e Primaria.

Le funzioni della Commissione consistono in:

- collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione;
- monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio di ristorazione scolastica;
- ruolo consultivo e propositivo relativo all'andamento ed alla qualità del servizio.

In particolare, la Commissione Mensa:

- a) formula proposte in merito a:
- modifiche del menù in base a motivate esigenze di interesse generale. Le variazioni dovranno poi essere approvate dai responsabili competenti dell’A.S.L. territoriale;
 - progetti migliorativi in relazione a locali e strutture in cui si attua la refezione scolastica, al fine di creare ambienti adatti alla consumazione del pasto, visto come momento di piacevole scambio nei rapporti tra i bambini, in un contesto di altrettanto piacevole rapporto con il cibo;
 - tempi e modalità della distribuzione;
 - iniziative culturali di educazione alimentare in collaborazione con la scuola e l’Amministrazione Comunale, dirette ad alunni, insegnanti, genitori e personale delle mense;
- b) verifica che la qualità e la quantità dei pasti corrisponda a quanto previsto dal menù;
- c) verifica la qualità delle forniture alimentari e le modalità di preparazione di cibi, secondo quanto previsto nelle tabelle alimentari e nelle articolazioni del menù;
- d) verifica la coerenza tra menù approvato e menù effettivamente preparato, fatti salvi i cambiamenti dovuti a forza maggiore.

Il parere espresso dalla Commissione mensa ha valore consultivo e non vincolante ai fini della funzionalità del servizio, di cui è responsabile l’Amministrazione comunale.

**ART. 3 – Costituzione e composizione della Commissione Mensa
(oggetto di emendamento – al comma 1 il riferimento “un genitore
rappresentante di ogni classe” sostituito dall’espressione riportata in corsivo)**

La Commissione è composta da i seguenti soggetti:

- Sindaco o suo delegato;
- Dirigente scolastico o suo incaricato;
- uno o più insegnanti in rappresentanza dei vari ordini di scuola;
- ~~un genitore rappresentante di ogni classe~~; periodo sostituito dal seguente *“il genitore rappresentante di classe di ogni sezione che usufruisce del servizio mensa”*;
- un incaricato dei Servizi Sociali del Comune di Appignano, con funzioni di coordinamento e di supporto all’attività della Commissione;
- personale addetto alla somministrazione dei pasti;
- altri componenti in relazione alle necessità di lavoro specifiche.

Sono inoltre invitati permanenti, a seconda delle esigenze, alla Commissione Mensa:

- esperti o dirigenti del Servizio Igiene e Nutrizione dell’ASUR – AREA VASTA 3;
- i referenti delle ditte cui sono affidati gli appalti dei servizi e delle forniture per la realizzazione del servizio.

I componenti della Commissione rimarranno in carica per un anno a partire dal mese di ottobre fino al termine dell’anno scolastico e possono essere riconfermati senza limiti per i successivi anni.

In mancanza di comunicazione di rinnovo della nomina, si intendono confermati i rappresentanti indicati per il precedente anno scolastico.

Eventuali variazioni intervenute in corso d’anno vengono comunicate entro 30 giorni.

I componenti della Commissione operano in modo gratuito e senza alcun compenso o rimborso.

ART. 4 – Funzionamento della Commissione Mensa
(oggetto di emendamento – al comma 5, al termine del periodo è aggiunto il testo in corsivo)

La Giunta comunale provvede, con proprio formale atto, alla nomina ed ufficiale costituzione della Commissione Mensa per l'anno scolastico corrente sulla scorta dell'elenco comunicato dall'Istituto Comprensivo "L. Della Robbia" ed a norma dell'articolo 2 del presente Regolamento.

In occasione della prima riunione, su convocazione fatta dal Sindaco o da suo delegato, sarà nominato il presidente della Commissione mensa, che fungerà anche da incaricato dei rapporti con l'Amministrazione comunale.

La Commissione resta in carica per un anno scolastico e, comunque, fino alla nomina dei nuovi componenti.

La Commissione si riunisce presso idonei locali che l'Amministrazione Comunale o la Scuola metteranno a disposizione. Le riunioni della Commissione mensa hanno validità legale con la presenza della metà più uno dei propri componenti.

Ogni decisione della Commissione viene presa a maggioranza semplice. In ogni seduta si provvederà alla stesura di apposito verbale, che sarà sottoscritto dal Presidente e dal segretario verbalizzante (nominato tra i componenti della commissione nel corso della riunione) e che sarà recepito agli atti dell'Amministrazione comunale. Copia del verbale sarà affissa nei rispettivi albi scolastici ovvero pubblicata sul sito web istituzionale dell'istituto Comprensivo "L. Della Robbia" *"ed inviato anche all'ente gestore"*.

La Commissione si riunisce su convocazione del Presidente, con un preavviso di almeno 3 giorni liberi prima delle sedute. Il Presidente è tenuto a riunire la Commissione in convocazione straordinaria in un termine non superiore a 7 giorni quando lo richiedano almeno la metà più uno dei componenti, inserendo all'ordine del giorno gli argomenti proposti.

ART. 5 – Tipologia dei controlli della Commissione Mensa

Al fine di verificare il regolare e buon funzionamento del servizio di mensa scolastica, la commissione compie visite nei locali adibiti alla somministrazione (refettori), nei luoghi di cottura e nei locali annessi.

Alla Commissione Mensa sono attribuite le seguenti verifiche relativamente a:

- rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- rispetto delle norme igieniche da parte del personale;
- pulizia dei locali ed attrezzature;
- condizioni di conservazione dei prodotti e le date di scadenza degli stessi;
- conformità dei pasti somministrati rispetto al menù;
- regolare fornitura delle diete speciali richieste;
- corrispondenza tra numero dei pasti e presenza degli utenti;
- presentazione dei pasti (temperatura al momento di distribuzione e consumo, qualità

- organolettica, qualità del servizio);
- corretto funzionamento del servizio in genere.

ART. 6 – Modalità del controllo

Il controllo è esercitato da ciascun membro della Commissione per un massimo di due persone alla volta. I sopralluoghi non sono preceduti da alcun preavviso, salva la possibilità di accordi tra i membri della Commissione.

I componenti potranno accedere ai locali contigui a quelli di distribuzione, di consumo e di preparazione dei pasti presso il Centro di Cottura ovvero presso il soggetto affidatario del servizio di preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di settore e delle norme in tema di HACCP.

I membri della commissione, in occasione delle visite di verifica e di controllo, non devono in alcun modo interferire con l'attività del personale addetto alla mensa scolastica, né formulare alcun tipo di osservazione agli stessi.

L'attività dei membri della Commissione è limitata alla sola osservazione ed all'assaggio, per cui non è necessaria alcuna certificazione sanitaria.

L'attività della Commissione si deve limitare alla sola osservazione delle procedure e dell'andamento del servizio, durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

Ai componenti della Commissione mensa è consentito degustare campioni del pasto del giorno. A tal fine, I membri della commissione potranno usufruire gratuitamente di apposite porzioni – assaggio da consumare in presenza degli utenti.

I membri della Commissione:

- non devono toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie e posateria;
- non devono utilizzare i servizi igienici eventualmente riservati al personale di cucina o di distribuzione;
- non devono chiedere il gradimento del cibo agli utenti.

I componenti della Commissione mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sui rischi di contaminazione degli alimenti rappresentati da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

Le visite di controllo e monitoraggio potranno essere effettuate in qualsiasi momento della settimana.

In caso di rilevazione di gravi irregolarità, quali carenze igienico sanitarie, alimenti scaduti o non contemplati nelle diete, la Commissione Mensa è tenuta a dare immediata comunicazione alla struttura comunale responsabile del servizio affinché vengano adottati tutti i provvedimenti e le misure necessarie

ART. 7 – Scheda di controllo mensa

Per ogni sopralluogo sarà utilizzata un'apposita scheda, approvata quale allegato al presente regolamento, che la Commissione Mensa dovrà compilare e successivamente trasmettere all'Amministrazione Comunale.

SCHEDA CONTROLLO MENSA

Da inviare al Comune di Appignano

Appignano, li

(Barrare le caselle che interessano)

Tipo scuola materna elementare

Denominazione della Scuola: _____

SERVIZIO

Gli addetti alla distribuzione si presentano: in ordine (*camice, cuffia, guanti, ev. Mascherina*)

SI NO

AMBIENTE E ATTREZZATURE

Lo spazio per la distribuzione è ben organizzato e pulito

buono mediocre sufficiente scarso

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è adeguato e pulito

buono mediocre sufficiente scarso

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette SI NO

MENU'

Settimana di rotazione mensile n° Giorno della settimana

Il menù previsto è stato rispettato SI NO

Se NO perché: _____

Il pasto servito è:

1° Piatto: _____

2° Piatto: _____

Contorno: _____

Frutta/dessert: _____

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni) ?

SI NO

Se si quanti: _____

TEMPERATURE

I cibi hanno una temperatura adeguata?

1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo

piatto unico caldo tiepido freddo

Contorno adeguato non adeguato

Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

entro 10 minuti 10 – 20 minuti oltre 20 minuti

La pasta e contorni vengono conditi al momento ? SI NO

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

entro 10 minuti 10 – 20 minuti oltre 20 minuti

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

entro 10 minuti 10 – 20 minuti oltre 20 minuti

La durata del pranzo è:

entro 30 minuti 30 – 60 minuti oltre 60 minuti

Temperatura del cibo:

1° piatto caldo tiepido freddo 2° piatto caldo
tiepido freddo Contorno adeguato non adeguato

Cottura del cibo:

1° piatto adeguata eccessiva scarsa 2° piatto adeguata eccessiva scarsa Contorno
adeguato non adeguato

Quantità porzione servita:

conforme alle tabelle dietetiche non conforme alle tabelle dietetiche

Sapore:

1° piatto gradevole accettabile non accettabile 2° piatto gradevole accettabile non
accettabile Contorno gradevole accettabile non accettabile

Il pane è di:

integrale con farina di tipo 00/0 con farina di tipo 1 o 2

Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione:

SI NO

Il pane è di qualità:

buona mediocre scarsa

La frutta è:

accettabile acerba matura

GRADIMENTO / APPETIBILITA':

1° piatto	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> MEDIOCRE	<input type="checkbox"/> ACCETTABILE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
2° piatto	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> MEDIOCRE	<input type="checkbox"/> ACCETTABILE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
Contorno	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> MEDIOCRE	<input type="checkbox"/> ACCETTABILE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO
frutta	<input type="checkbox"/> SGRADEVOLE	<input type="checkbox"/> MEDIOCRE	<input type="checkbox"/> ACCETTABILE	<input type="checkbox"/> BUONO	<input type="checkbox"/> OTTIMO

Consigli, proposte, osservazioni :

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

Nomi dei compilatori

.....
.....

firma

.....
.....