



COMUNE DI MANERBIO

REGOLAMENTO

PER L'ISTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Approvato con deliberazione C.C. n. 60 del 24/07/2014

ART. 1 – istituzione commissione mensa scolastica

Il presente regolamento disciplina l'istituzione ed il funzionamento della commissione per il servizio della mensa scolastica erogato dall'Amministrazione comunale nelle scuole dell'Istituto Comprensivo di Manerbio:

- Scuola dell'Infanzia Statale "G. Marzotto"
- Scuola Primaria Statale
- Scuola Secondaria Statale di primo grado

ART. 2 – ruolo della commissione

La Commissione mensa scolastica svolge un ruolo di:

- collegamento tra utenti, Comune e ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dagli utenti stessi;
- collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione.

Può svolgere inoltre un ruolo di interlocutore nei diversi progetti o iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

ART. 3 - composizione e nomina

Il Sindaco nomina con proprio decreto i 7 (sette) componenti della Commissione per la mensa scolastica, sulla base delle designazioni fatte dagli organi scolastici

La commissione è pertanto composta da:

- 1 rappresentante dei docenti della Scuola Primaria Statale designato dal Consiglio di Istituto;
- 1 rappresentante dei docenti della Scuola Secondaria Statale di primo grado designato dal Consiglio d'Istituto;
- 1 rappresentante dei docenti della Scuola dell'Infanzia Statale designato dal Consiglio di Istituto;
- 1 rappresentante dei genitori di utenti del servizio di refezione della Scuola dell'Infanzia Statale;
- 2 rappresentanti dei genitori di utenti del servizio di refezione della Scuola Primaria Statale;
- 1 rappresentante dei genitori di utenti del servizio di refezione della Scuola Secondaria Statale di primo grado;

L'Amministrazione Comunale provvede ad inviare l'elenco dei componenti al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL ed al cuoco/a responsabile della cucina.

I genitori componenti della Commissione restano in carica per tutta la durata della permanenza del figlio nella scuola di riferimento, salvo rinuncia al ruolo per sopravvenuta impossibilità a svolgere le proprie funzioni, mentre il personale docente resta in carica per tutta la durata del mandato degli organi scolastici che li hanno designati salvo rinuncia al proseguimento nell'incarico.

Art. 4 - funzionamento della commissione

PRESIDENTE

1. La commissione, nella sua prima adunanza convocata dal Sindaco, procede a nominare al suo interno, a maggioranza assoluta di voti, il Presidente, che svolge funzioni di unico referente verso l'Amministrazione Comunale, la Dirigente scolastica, i responsabili della cucina, l'ASL competente.

SEGRETARIO

1. Le funzioni di segretario sono svolte da un componente della commissione.

2. La stesura del verbale in forma sintetica delle riunioni della Commissione sarà compito del segretario

CONVOCAZIONE

1. I membri della commissione si riuniscono con cadenza periodica su convocazione del Presidente.

2. La convocazione della Commissione inoltre può essere richiesta al Presidente da almeno due componenti, specificandone le motivazioni.

3. 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
4. Per la convocazione ed il funzionamento della Commissione, il presidente può chiedere il supporto del personale ATA della scuola sede della mensa.
5. La Direzione della scuola mette a disposizione un locale per le riunioni della commissione.

RAPPORTI CON ENTI ESTERNI

1. Alle riunioni della commissione mensa può essere richiesta la partecipazione di un rappresentante dell'ASL, di personale della Ditta che gestisce il servizio, di consulenti esperti nelle materie trattate dalla commissione

ART. 5 - comportamento della commissione

Ai rappresentanti della Commissione Mensa può essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere alla cucina ed ai locali annessi, unicamente nei momenti di non operatività per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.

Durante tali visite devono essere rispettate le norme igieniche a tutela della sicurezza e della salute, indossando il camice monouso messo a disposizione, non toccando alimenti cotti e crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie.

I membri della Commissione Mensa si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

La visita ai suddetti locali, oltre che ai refettori, è consentita ad un numero di rappresentanti non superiore a due, secondo un calendario stabilito dalla stessa Commissione o previa domanda di due componenti, almeno 24 ore antecedenti la visita.

Tali visite vanno comunicate preventivamente alla dirigente scolastica ed al personale della cucina.

Durante i sopralluoghi i rappresentanti della Commissione possono assaggiare i cibi, facendone espressa richiesta alla cuoca che predispone le stoviglie necessarie nei locali adeguati, esclusa la cucina.

I rappresentanti non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti).

La Commissione Mensa si impegna a redigere, per ciascun sopralluogo effettuato, una scheda di valutazione allegata al presente regolamento, da far pervenire all'Ufficio Istruzione del Comune e qualunque osservazione relativa a quanto riscontrato durante la visita deve essere riportata direttamente al residente della Commissione.

ART. 6 – norme finali

Il presente regolamento modifica ed integra l'art. 11 del "Regolamento del servizio mensa scolastica", approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 19 del 07/06/2007 e successive modificazioni ed integrazioni.

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento della visita nel centro cottura e nel refettorio delle scuole di Manerbio:

- scuola dell'infanzia scuola primaria scuola secondaria di 1° grado

A) SERVIZIO

MENÙ

1) il menù del giorno è :

1° 2°

Contorno frutta/dolce.....

- 2) la tabella dietetica è stata esposta all'interno dei locali scolastici ? SI NO
3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella? SI NO
4) sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella SI NO
(per diete speciali o altre situazioni)?

5) QUANTITA' PORZIONE SERVITA sufficiente abbondante scarsa

6) PANE fresco rafferma

7) FRUTTA accettabile acerba troppo matura

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 gradimento : 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 gradimento presi in esame per considerare un piatto sono i seguenti:

- indice di gradimento tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradimento tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradimento tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradimento tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Nella data dell'ispezione :

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Primo piatto | <input type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Secondo piatto | <input type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Contorno | <input type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |
| Frutta | <input type="checkbox"/> TA | <input type="checkbox"/> PA | <input type="checkbox"/> PR | <input type="checkbox"/> TR |

Note e osservazioni

.....

.....

.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

- 1° piatto caldo tiepido freddo
2° piatto caldo tiepido freddo
contorno caldo caldo tiepido freddo

2) COTTURA DEL CIBO

- 1° piatto adeguata eccessiva scarsa
2° piatto adeguata eccessiva scarsa
contorno caldo adeguata eccessiva scarsa

3) SAPORE

- 1° piatto gradevole accettabile non accettabile
2° piatto gradevole accettabile non accettabile
contorno gradevole accettabile non accettabile

- 4) GIUDIZIO GLOBALE buono sufficiente non sufficiente

B) AMBIENTE E ATTREZZATURE

CUCINA - DISPENSA - REFETTORIO

- 1) La pulizia di ambienti e arredi è: buona mediocre sufficiente scarsa
2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menu in vigore? SI NO
3) La temperatura del refettorio è: bassa normale alta
4) NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? SI NO

Data della compilazione _____ (gg/mm/aa)

Orario della compilazione _____ (00:00)

NOTE

.....

.....

Il Compilatore
Nome e Cognome Firma