



COMUNE DI TAINO

PROVINCIA DI VARESE

REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

PREMESSA

Il presente regolamento è lo strumento con il quale il Comune determina la composizione, il funzionamento ed i compiti della Commissione Mensa ed è redatto in attuazione delle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, alle quali si rimanda per quanto non espressamente disciplinato.

ART. 1 ISTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

Il Comune di Taino istituisce la Commissione Mensa per il servizio di refezione scolastica presso la scuola primaria.

Il presente regolamento si applicherà anche ad altre scuole esistenti nel territorio comunale a partire dall’asilo nido, qualora venisse esternalizzato il servizio di refezione scolastica.

La Commissione Mensa è un organo consultivo e propositivo che ha un ruolo di collegamento tra l’utenza, l’Amministrazione Comunale, il Dirigente Scolastico e il soggetto fornitore del servizio di refezione.

ART.2 COMPETENZE

La Commissione Mensa esercita nell’interesse dell’utenza:

- un ruolo di collegamento tra l’utenza e il soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che provengono dall’utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell’accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e il capitolato d’appalto.
- un ruolo propositivo per iniziative di educazione alimentare.

Tutte le attività devono essere svolte di concerto con l’Amministrazione comunale attraverso il Responsabile dell’Ufficio Pubblica Istruzione o suo delegato.

ART. 3 REQUISITI

Requisito indispensabile per i membri della componente genitori all'interno della commissione è l'avere i figli utenti del servizio di refezione scolastica.

Requisito indispensabile per i membri della componente insegnanti è prestare il servizio di sorveglianza e assistenza nel servizio di refezione scolastica.

ART. 4 COMPOSIZIONE E DURATA

Fanno parte della Commissione Mensa:

- il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione o un suo delegato
- n.2 rappresentanti dei genitori per ogni scuola servita dalla mensa scolastica esterna
- n.2 rappresentanti degli insegnanti per ogni scuola servita dalla mensa scolastica esterna
- un rappresentante della ditta appaltatrice del servizio Mensa.

Per tutti i componenti deve sussistere l'inesistenza di rapporti di parentela o di potenziali conflitti di interesse con l'impresa di ristorazione scolastica che eroga il servizio.

La commissione Mensa può invitare a partecipare ai propri lavori a titolo consultivo esperti o consulenti per l'esame di specifici argomenti.

I rappresentanti dei genitori sono nominati dai consigli scolastici, restano in carica per un anno scolastico e fino alla nomina dei nuovi membri; possono essere sostituiti, nel corso del mandato e sino alla scadenza della nomina originaria, a seguito di dimissioni o per il venir meno dei requisiti di cui all'art.3.

Il Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione resta in carica fino al termine del mandato del Sindaco mentre il rappresentante della ditta appaltatrice resta in carica fino alla data di scadenza dell'appalto.

ART.5 - DESIGNAZIONE E NOMINA DEI COMMISSARI

La Commissione Mensa è nominata dal Sindaco con proprio decreto.

Il nominativo del rappresentante della ditta appaltatrice del servizio di ristorazione, viene comunicato al Responsabile Ufficio Pubblica Istruzione mediante lettera firmata dal legale rappresentante della ditta stessa.

Gli insegnanti e i genitori rappresentanti la scuola primaria o altre scuole di ogni genere e grado sono proposti dal Dirigente Scolastico.

Gli educatori rappresentanti l'asilo nido sono proposti dall'Amministrazione Comunale.

L'elenco dei componenti la Commissione Mensa deve essere comunicato all'Amministrazione comunale, alla Direzione dell'Istituto Comprensivo, al gestore del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 6 CONVOCAZIONE E FUNZIONAMENTO

La prima riunione della Commissione Mensa è convocata dal Sindaco; in tale occasione verrà eletto al proprio interno il Presidente ed il Segretario della commissione mensa che verbalizzerà ogni incontro.

Successivamente viene individuato ogni anno un Presidente con funzioni di coordinamento e di collegamento e un segretario che verbalizza nelle riunioni.

La Commissione si riunisce di regola all'inizio e a metà di ogni anno scolastico, o comunque un mese prima dell'introduzione di ogni menù (primaverile/estivo e autunnale/invernale); in ogni caso spetta autonomamente alla Commissione decidere al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza, dandone comunicazione scritta all'amministrazione comunale.

La Commissione si riunisce altresì su richiesta scritta di almeno un terzo dei suoi componenti o su richiesta del Dirigente Scolastico, della ATS o dell'Amministrazione Comunale.

La convocazione è fatta a cura del Presidente per il tramite dell'Ufficio di Pubblica Istruzione del Comune.

Perché la riunione sia valida è necessaria la presenza della maggioranza dei componenti.

Il Presidente presiede le riunioni, cura l'esecuzione delle iniziative deliberate, mantiene i rapporti con gli organismi istituzionali, delega un componente della Commissione a svolgere in sua assenza le funzioni di Presidenza.

Copia del verbale redatto dal Segretario verrà trasmesso all'Amministrazione Comunale ed al Dirigente scolastico il quale ne curerà la pubblicazione, nel rispetto della privacy, presso la propria scuola, affinché possa essere visibile a tutti.

ART.7 - SOPRALLUOGHI

Le visite di controllo presso i refettori ed i locali di distribuzione dei pasti possono essere effettuate su iniziativa di non più di due rappresentanti della Commissione anche con frequenza quotidiana senza necessità di preavviso alla ditta appaltatrice del servizio.

L'accesso alle cucine ed alle dispense è consentito ad un massimo di 2 membri della Commissione per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte purché accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile della ditta che fornisce il

servizio in appalto, solo nei momenti di non operatività del servizio per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico- sanitario.

Durante i sopralluoghi al centro cotture ed alle dispense devono essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso forniti dalla ditta appaltatrice.

I rappresentanti della Commissione Mensa svolgono le seguenti funzioni:

- Possono chiedere chiarimenti sulla preparazione dei cibi;
- Osservano e verificano la conformità del menù, la rilevazione delle temperature e delle grammature dei cibi;
- Osservano e verificano la corretta conservazione degli alimenti nelle dispense e nei frigoriferi, sempre insieme al personale addetto;
- Verificano la pulizia dell'ambiente e delle stoviglie;
- Controllano l'accettabilità;
- Compilano e inviano la scheda di valutazione fornita dal Comune al referente Comunale della ristorazione scolastica.

Durante i sopralluoghi i membri della commissione non possono procedere:

- al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti);
- All'assaggio di cibi nel locale cucina;
- Al contatto diretto e/o indiretto con sostanze alimentari e attrezzature;

Nessun rilievo potrà essere mosso verbalmente al personale preposto, ma qualunque situazione verificata dovrà risultare dalle schede di valutazione predisposte a seguito del sopralluogo stesso.

L'attività della Commissione Mensa, durante il sopralluogo, deve essere limitata all'osservazione della procedura di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari.

I rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare utensili, attrezzature e stoviglie, alimenti cotti pronti per il consumo, né crudi; l'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della Commissione Mensa.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa in caso di tosse, raffreddore o malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ogni sopralluogo effettuato sia al centro di cottura che al refettorio, dovrà essere redatta e sottoscritta da tutti i membri presenti una scheda di valutazione, che dovrà essere immediatamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.

ART. 8 DOCUMENTAZIONE

Per il perseguimento degli obiettivi istituzionali ai membri della Commissione Mensa verrà consegnata la seguente documentazione:

- Copia del Regolamento comunale della commissione Mensa;
- Copia del capitolato speciale dell'appalto per la parte riferita ai requisiti merceologici delle derrate alimentari;
- il menù in vigore, validato dall'ATS di Varese, le tabelle dietetiche con relative grammature;
- le schede di valutazione per i sopralluoghi.

La Commissione Mensa verifica l'andamento del Servizio di Ristorazione e controlla l'applicazione del capitolato speciale d'appalto per quanto riguarda:

- Qualità merceologica degli alimenti;
- Qualità organolettica del piatto finito;
- Rispetto delle grammature somministrate;
- Grado di accettazione del pasto;
- Organizzazione e conduzione del servizio (rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale di cucina e degli inservienti).

ART.9 – SEGNALAZIONI

Le osservazioni, i reclami e le proposte dei componenti la Commissione Mensa devono essere trasmessi all'Amministrazione Comunale per il tramite dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Taino.

Qualsiasi contestazione inerente il servizio di ristorazione scolastica, da parte dei genitori non facenti parte della Commissione Mensa, dovrà pervenire tempestivamente in forma scritta al Presidente della Commissione, tramite il rappresentante della propria scuola.

Art.10 – GRATUITA' DELL'INCARICO

I componenti della Commissione Mensa non percepiscono rimborsi né alcun emolumento per lo svolgimento delle funzioni previste dal presente regolamento che sono pertanto svolte a titolo gratuito.

Art.11 - ENTRATA IN VIGORE

Il presente regolamento entra in vigore dopo 15 gg. dalla pubblicazione nell'Albo Pretorio.

Allegato 1

Scheda di valutazione

Data

Tipo di scuola

- Asilo Nido Scuola Primaria Altro

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura e/o nel refettorio.

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:
 inferiore a 10 min. tra 10 e 20 minuti maggiore di 20 minuti
2. La pasta e l'insalata vengono condite al momento?
 Sì No
3. La durata della distribuzione del 1° piatto è:
 inferiore a 10 minuti tra 10 e 20 minuti maggiore di 20 minuti
4. La durata della distribuzione del 2° piatto è
 inferiore a 10 minuti tra 10 e 20 minuti maggiore di 20 minuti
5. La durata del pranzo è
 minore di 30 minuti tra 30 e 60 minuti maggiore di 60 minuti
6. I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione?
 Sì No
7. Indicare il numero di persone addette alla distribuzione

Valutazione personale all'assaggio

1. Temperatura del cibo:
 1° piatto caldo tiepido freddo
 2° piatto (caldo) caldo tiepido freddo
 contorno (caldo) caldo tiepido freddo
2. Cottura del cibo
 1° piatto adeguata eccessiva scarsa
 2° piatto adeguata eccessiva scarsa
 contorno adeguata eccessiva scarsa

