

## **REGOLAMENTO PER LA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI VILLA D'ADDA**

### **PREMESSA**

La costituzione di una Commissione Mensa va vista come una risorsa che può contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche attraverso l'attivazione di alcune fasi di controllo sistematico che consentono all'Amministrazione di armonizzare le diverse componenti del mondo afferente alla ristorazione scolastica.

La corretta e scrupolosa osservanza delle modalità di comportamento di seguito esposte, considerate le limitazioni previste, potrebbe non comportare l'obbligo di particolari attestazioni o eventuali certificazioni (tipo libretto o nulla osta sanitario), se previste dalle norme vigenti, per i componenti della commissione stessa.

### **ART. 1 RUOLO E COMPITI**

Le Commissioni mensa esercitano, nell'interesse dell'utenza, un ruolo :

- ◆ di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale
- ◆ di consulenza per quanto riguarda il capitolato d'appalto, le variazioni del menù scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio.

Assumono compiti di:

- ◆ valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e l'accettabilità del pasto.

### **ART. 2 COSTITUZIONE E REQUISITI**

Le Commissioni Mensa sono costituite a livello Comunale e sono composte dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica, in numero di uno per ciascun plesso scolastico, nonché da rappresentanti dei docenti proposti dal Collegio Docenti.

L'elenco dei componenti delle Commissioni mensa deve essere fatto pervenire, da ogni scuola, all'Amministrazione Comunale che provvederà ad inviarlo all'ASL ( Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e ai Responsabili della cucina.

Per poter svolgere al meglio il loro compito, è raccomandabile che i membri della Commissione vengano formati adeguatamente.

### **ART. 3 MODALITÀ' DI FUNZIONAMENTO**

Le scuole devono avere come riferimento l'Amministrazione Comunale e con Essa concordare il numero dei componenti di ogni Commissione Mensa.

Le Commissioni Mensa decidono autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di loro competenza, scelgono autonomamente al proprio interno il Responsabile che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale.

Il Responsabile può chiedere all'Ufficio referente dell'Amministrazione Comunale il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio della convocazione, documentazione relativa ai capitolati d'appalto, tabelle dietetiche, ecc...).

#### **ART. 4 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'Ufficio competente, una persona di riferimento per raccogliere le istanze e rispondere alla Commissione Mensa. L'ufficio competente provvederà ad inviare a tutti i membri della Commissione mensa copia del regolamento in vigore.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad incontrare, almeno due volte per anno scolastico, la Commissione Mensa allo scopo di raccogliere istanze e discutere di eventuali modifiche del Servizio stesso; a tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il Servizio di ristorazione, o di altro personale coinvolto nella gestione del servizio di ristorazione; con invito scritto può essere richiesta altresì la partecipazione di rappresentanti dell'ASL, che decideranno di presenziare sulla base dell'ordine del giorno.

#### **ART. 5 MODALITÀ DI COMPORTAMENTO**

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e/o alle cucine, ai locali ad esso annessi con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento di contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario; possono accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- ◆ la visita al centro cotture/cucine e dispensa è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centri cottura.
- ◆ La visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due; per ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi .

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.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione (di cui si allega facsimile) da far pervenire, almeno con cadenza mensile, all'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 6 NORME IGIENICHE**

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione 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.

I rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto 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.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Scuola (materna, elementare, media) \_\_\_\_\_

Menu del \_\_\_\_\_

### CUCINA/CENTRO COTTURA - DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è: buona  mediocre  sufficiente  scarsa

Ci sono insetti? si  no

Sono presenti piatti preparati con molto anticipo?

Le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore?

Le confezioni sono integre /correttamente chiuse?

La tabella dietetica è esposta?

Il menu del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?

Se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori?

### REFETTORIO

La pulizia di ambienti e arredi è: buona  mediocre  sufficiente  scarsa

Ci sono insetti? si  no

I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?

I bicchieri, le posate e le brocche per l'acqua sono puliti?

### NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO OLTRE AI PUNTI SOPRACCATI:

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione dei pasti?

Gli scaldavivande, se previsti, sono in funzione?

Firma del rilevatore \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Ora \_\_\_\_\_

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola (materna, elementare, media) \_\_\_\_\_  
 Menù del \_\_\_\_\_  
 n° pasti \_\_\_\_\_ Turni si  no   
 Orario arrivo pasto \_\_\_\_\_ Orario distribuzione \_\_\_\_\_

- 1 **SOMMINISTRAZIONE** n° persone addette alla distribuzione \_\_\_\_\_
- 2 **TEMPERATURA** (all' assaggio)
- |           |       |                          |         |                          |        |                          |
|-----------|-------|--------------------------|---------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 1° piatto | caldo | <input type="checkbox"/> | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input type="checkbox"/> |
| 2° piatto | caldo | <input type="checkbox"/> | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input type="checkbox"/> |
| contorno  | caldo | <input type="checkbox"/> | tiepido | <input type="checkbox"/> | freddo | <input type="checkbox"/> |
- 3 **COTTURA** (all' assaggio)
- |          |          |                          |        |                          |       |                          |
|----------|----------|--------------------------|--------|--------------------------|-------|--------------------------|
| 1 piatto | adeguato | <input type="checkbox"/> | scotto | <input type="checkbox"/> | crudo | <input type="checkbox"/> |
| 2 piatto | adeguato | <input type="checkbox"/> | scotto | <input type="checkbox"/> | crudo | <input type="checkbox"/> |
| contorno | adeguato | <input type="checkbox"/> | scotto | <input type="checkbox"/> | crudo | <input type="checkbox"/> |
- 4 **SAPORE**
- |          |           |                          |          |                          |        |                          |
|----------|-----------|--------------------------|----------|--------------------------|--------|--------------------------|
| 1 piatto | gradevole | <input type="checkbox"/> | insipido | <input type="checkbox"/> | salato | <input type="checkbox"/> |
| 2 piatto | gradevole | <input type="checkbox"/> | insipido | <input type="checkbox"/> | salato | <input type="checkbox"/> |
| contorno | gradevole | <input type="checkbox"/> | insipido | <input type="checkbox"/> | salato | <input type="checkbox"/> |
- 5 **QUANTITA'** sufficiente  abbondante  scarsa
- 6 **GIUDIZIO GLOBALE** buono  non buono  appena suff.

note: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

- 7 **PANE** fresco  raffermo

note: \_\_\_\_\_

- 8 **FRUTTA** accettabile  acerba  troppo matura

note: \_\_\_\_\_

- 9 **RISPETTO DEL MENÙ'** SI  NO

se NO motivazione \_\_\_\_\_

Firma del rilevatore ..... Qualifica .....

## ACCETTABILITA' DEL PASTO

Menu' del giorno.....

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"/>

TA = Totalmente accettato	(75%-100% percentuale riferita al numero dei bambini)
PA = Parzialmente Accettato	(74%-50% percentuale riferita al numero dei bambini)
PR = Parzialmente Rifiutato	(49%-25% percentuale riferita al numero dei bambini)
TR = Totalmente Rifiutato	(0-24% percentuale riferita al numero di bambini)

Si considera mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%

Firma del rilevatore.....qualifica.....

