



Comune di Monte San Biagio

Provincia di Latina

via Roma,1 - 04020 Monte San Biagio (LT) c.f.:81003590593 ☎ 07715689217 📠 5689218 - www.comunedimontesanbiagio.it

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

ART. 1 - RUOLO E COMPITI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, funzioni propositive e consultive ed, in particolare, si occupa di:

- raccordare l'azione dell'Amministrazione Comunale con le esigenze delle famiglie interessate al servizio;
- valutare e monitorare la qualità del servizio, anche attraverso la scheda allegata, la qualità del servizio reso, il rispetto del capitolato, l'accettabilità del pasto;
- formulare proposte sulle variazioni ai menù e sulle modalità di erogazione del servizio;
- promuovere l'azione educativa alimentare e social-comportamentale del tempo passato in mensa.

La Commissione Mensa non ha poteri gestionali, di competenza dell'Amministrazione Comunale, né poteri di controllo igienico-sanitari, di competenza dell'ASL.

ART. 2 – COMPOSIZIONE

La Commissione Mensa è composta da:

- Sindaco e/o suo delegato;
- Dipendente comunale responsabile del servizio, o suo delegato, che ha anche funzioni di Segretario;
- tre rappresentanti dei genitori;
- il dirigente scolastico dell'istituto comprensivo Giovanni XXIII
- un dipendente amministrativo dell'istituto comprensivo Giovanni XXIII
- due rappresentanti dei docenti ;
- un rappresentante della ditta mensa;
- un rappresentante della A.U.S.L. Di Latina;

La Commissione elegge al suo interno il Presidente;

ART. 3 - MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza. Le riunioni sono convocate almeno due volte l'anno tramite l'ufficio Comunale competente con modalità e tempi che saranno stabiliti dalla commissione stessa.

Le riunioni sono valide se è presente la maggioranza dei componenti in carica. Le decisioni vengono prese a maggioranza semplice dei membri presenti, con voto palese (in caso di parità, prevale il voto del presidente).

Delle riunioni della Commissione sarà redatto apposito verbale sottoscritto dal presidente e dal segretario.

La Commissione Mensa viene nominata con determinazione del responsabile dell'ufficio Comunale P.I., individuando i componenti su designazione degli organismi di appartenenza (Amministrazione Comunale, Istituto Comprensivo Giovanni XXIII, AUSL di Latina, Gestore del servizio). Essa dura in carica un anno scolastico salvo eventuali sostituzioni segnalate dagli organismi di appartenenza.

Ai componenti della commissione non spetta alcun compenso economico.

ART. 4 - MODALITÀ ACCESSO AL CENTRO COTTURA E AL REFETTORIO

Compete alla Commissione Mensa disciplinare l'accesso presso il centro cottura, il refettorio e gli altri locali, secondo criteri tesi ad evitare problemi organizzativi e di eccessiva interferenza con le normali dinamiche scolastiche.

Tali criteri saranno orientati a:

- Limitare il numero di componenti che effettueranno l'accesso
- salvaguardare il massimo rispetto delle norme igieniche
- non intralciare il corretto svolgimento delle diverse fasi di lavorazione

Accessi eseguiti fuori dalla programmazione della Commissione Mensa potrà avvenire solo da parte degli organi istituzionali (Comune, scuola ed ASL), per casi particolari, che saranno comunicati e giustificati alla Commissione nella prima seduta utile.

In particolare si indica come opportuno che:

L'accesso al **refettorio** è consentito ad un n. 3-4 componenti per volta durante l'orario di svolgimento del servizio. In ogni modo, salvo casi particolari, la frequenza non potrà essere superiore a due accessi a settimana.

L'accesso al **Centro di Cottura**, ai luoghi di produzione e preparazione dei pasti ed alla dispensa è consentito ad un numero di 2-3 componenti per visita, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi a particolare rischio igienico-sanitario. I componenti potranno accedere solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il Responsabile del Centro e dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione dei visitatori eventuali indumenti previsti dalla legge a tutela delle norme igienico sanitarie.

Durante i sopralluoghi presso il centro cottura, il refettorio e gli altri locali:

- 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 di Cottura o agli sporzionatori presso i refettori.
- I componenti della Commissione mensa scolastica non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime o prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere infatti esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature. I componenti della Commissione mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti prodotti per il consumo, né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli messi loro a disposizione. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti delle Commissioni mensa.
- I componenti delle Commissioni mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della cucina o refettori, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa dovrà redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monte San Biagio.

I rappresentanti della Commissione mensa che non si attenessero a queste norme, saranno richiamati per iscritto. Qualora l'infrazione si dovesse ripetere il rappresentante potrà essere revocato dal Dirigente Scolastico o dalla Commissione mensa Comunale.

La scheda di rilevazione, (Allegato1) può essere modificato dalla commissione stessa.

ART 5 - NOTE CONCLUSIVE

La Commissione Mensa opera in stretto collegamento con l'Amministrazione Comunale con l'obiettivo comune del miglioramento complessivo nella qualità del servizio di refezione scolastica. A tale scopo il comportamento dei membri della Commissione è improntato al rispetto ed al confronto costruttivo delle proposte e/o necessità di volta in volta inserite all'ordine del giorno.

La Commissione Mensa è l'unico organo competente cui rivolgere richieste, osservazioni o quant'altro rientra nei compiti previsti dal presente regolamento.

Per quanto non contemplato nel presente regolamento si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Scheda da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel refettorio

SCHEDA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA

SCUOLA DELL'INFANZIA Plesso di via Carro Plesso Vallemarina

Sez. A) AMBIENTE

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

se scarsa, perché?
.....
.....

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? si no

3) sono presenti i sistemi di mantenimento della temperatura
(es. carrelli termici, scaldavivande)? si no

Sez. B) MENU'

1) i pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menu) si no

se no, perché?
.....
.....

2) indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n° di cui n°
non rispondenti a quanto ordinato

3) sono serviti menu diversi da quelli indicati (diete speciali o
altre situazioni)? si no

se no, perché?

Sez. C) DISTRIBUZIONE PASTO

1) i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima
della distribuzione del pasto? si no

2) La durata della distribuzione del 1° piatto è: 10 min 10-20 min. 20 min.

3) La durata della distribuzione del 2° piatto è: 10 min 10-20 min. 20 min.

4) La durata del pranzo è: 30 min 30-60 min. 60 min.

5) indicare il numero delle persone addette alla distribuzione: n°

Sez. D) VALUTAZIONE ASSAGGIO:

TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo

contorno caldo tiepido freddo

COTTURA DEL CIBO

1° piatto adeguata eccessiva scarsa

2° piatto adeguata eccessiva scarsa

contorno adeguata eccessiva scarsa

QUANTITA' PORZIONE SERVITA (in riferimento alle grammature previste nel menù)

sufficiente abbondante scarsa

SAPORE

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contorno gradevole accettabile non accettabile

Sez. E) INDICE GRADIMENTO PASTO.

indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n°

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
Primo piatto	TA n°	PA n°	PR n°	TR n°
Secondo piatto	TA n°	PA n°	PR n°	TR n°
Contorno	TA n°	PA n°	PR n°	TR n°

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:
Indice di gradibilità compreso tra

Indice di gradibilità compreso tra	
75% e 100%	Piatto totalmente accettato (TA)
50% e 74%	Piatto parzialmente accettato (PA)
25% e 49%	Piatto parzialmente rifiutato (PR)
0% e 24%	Piatto totalmente rifiutato (TR)

Sez. F) GIUDIZIO GLOBALE

buono sufficiente non sufficiente

NOTE ED OSSERVAZIONI

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

FIRMA DEI PRESENTI
