



COMUNE di FARA OLIVANA CON SOLA

Cap. 24058 Provincia di Bergamo Tel.(0363) 93.130 Fax (0363) 938.674

Via Umberto I n. 9 e-mail: prot@comune.faraolivanaconsola.bg.it

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 25 del 21.10.2020

Articolo 1 – Costituzione

L'Amministrazione Comunale su segnalazione del Comitato Genitori della Scuola Primaria, costituisce la Commissione Mensa.

Essa esercita le proprie attività, nell'ambito della refezione scolastica delle seguenti scuole del Comune di Fara Olivana con Sola:

- scuola primaria A. De Gasperi;

Articolo 2 - Composizione e nomina

La Commissione è composta da:

- n. 1 componente designato dall'Amministrazione comunale;
- n. 1 componente designato dagli insegnanti della scuola Primaria;
- n. 1 rappresentante dei genitori degli alunni della scuola Primaria
- n. 1 componente designato dalla ditta appaltatrice del servizio di refezione;
- n. 1 componente designato dall'A.S.L..

L'individuazione dei componenti della Commissione Mensa di spettanza deve essere trasmessa, al Sindaco, che provvederà a formalizzare le nomine.

I genitori membri della Commissione Mensa vengono individuati dai genitori degli alunni, in concomitanza delle elezioni per i rappresentanti di classe e di sezione.

Il docente membro della Commissione viene individuato, di anno scolastico in anno scolastico, nell'insegnante di riferimento del servizio mensa.

Il Referente dell'Amministrazione è l'Assessore delegato.

Il Presidente della Commissione viene eletto nella prima seduta utile tra i rappresentanti della Commissione. Governa le sedute, ne convoca le riunioni e tiene il collegamento con l'Amministrazione Comunale e con i genitori membri della Commissione Mensa.

Nella stessa seduta d'elezione del Presidente, viene individuato un Vicepresidente cui vengono conferiti i compiti di redazione dei verbali delle

riunioni e di sostituzione del Presidente, in caso di assenza.

I componenti della commissione durano in carica per 1 anno. Nel caso di dimissioni di un genitore prima della scadenza del mandato o di perdita del requisito si deve procedere immediatamente a corrispondente reintegrazione, sino a fine mandato.

La Commissione resta in carica sino all'insediamento della nuova; si riunisce presso le scuole o locali posti a disposizione dal Comune.

Articolo 3 - Scopi e attività

Scopo della Commissione Mensa è quello di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo. Esercita attività di:

- a) collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale,
- b) proposta e consultazione sulla scelta dei menù scolastici e delle diete speciali, in contesto di parere non vincolante, in modo da contribuire alla determinazione dei relativi contenuti, nel rispetto delle alternative proposte dall'Asl, delle modalità di erogazione del servizio e del capitolato d'appalto in vigore;
- c) monitoraggio della qualità del servizio reso, nelle diverse componenti della qualità delle materie prime e dei prodotti finali destinati all'utenza, del rispetto delle quantità di menù, dell'igiene e della pulizia delle aree dove si distribuisce e consuma il pasto;
- d) verifica che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato e che indossi camice, cuffie, guanti, ecc..
- e) controllo dell'igiene e della pulizia dei locali e delle attrezzature oltre che dei mezzi utilizzati al trasporto dei pasti;
- f) attivazione di percorsi didattici/educativi di educazione alimentare.

Articolo 4 - Modalità di funzionamento

Durante l'anno scolastico, la Commissione Mensa, si riunisce di norma quattro volte l'anno e comunque in corrispondenza del mese precedente all'introduzione di ogni menù (estivo/invernale).

La Commissione può essere convocata dal Presidente per questioni d'urgenza o su richiesta motivata, da recepire nell'ordine del giorno dei lavori.

La Commissione può essere convocata anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale o del Gestore.

Gli avvisi di convocazione della Commissione mensa devono pervenire ai componenti per iscritto, eventualmente anche via e-mail, con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo.

Le deliberazioni sono assunte a maggioranza assoluta (50% + 1).

Una copia del Verbale della seduta della Commissione mensa deve essere inviata al Comitato genitori e all'Ente Gestore.

Articolo 5-Rapporti con l'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale assicura il supporto organizzativo necessario per il funzionamento della Commissione Mensa, in particolare:

- 1) individua un Referente all'interno della Segreteria, per la raccolta delle istanze della Commissione o dei singoli componenti;
- 2) provvede, se necessario, a predisporre le convocazioni;
- 3) mette a disposizione locali idonei per le riunioni;
- 4) assicura al Presidente la disponibilità dei documenti amministrativi (capitolato atti amministrativi e riferimenti legislativi), relativi al servizio mensa.

Articolo 6 - Rapporti con l'A.S.L. e con la ditta esterna

Alle riunioni della Commissione Mensa, può essere richiesta la partecipazione di un rappresentante dell'A.S.L. o di esperti

coinvolti nel servizio di ristorazione, mediante invito scritto.

Articolo 7 – Prerogative dei componenti della Commissione

I Componenti della Commissione Mensa in un massimo di tre possono, previo accordo con il membro rappresentante l'Amministrazione Comunale e previa comunicazione entro le 48 ore precedenti il sopralluogo, accedere al Centro di Cottura e ai locali annessi, senza alcun preavviso al Gestore.

I membri della Commissione Mensa possono accedere ai refettori dei singoli plessi scolastici, sempre nel rispetto delle precedenti modalità.

Articolo 8 – Prerogative degli assaggiatori

La Commissione comunica al Referente dell'Amministrazione Comunale – che lo trasmette ai Dirigenti scolastici e alla Ditta appaltatrice del servizio - l'elenco degli assaggiatori autorizzati a recarsi senza preavviso nei refettori per effettuare i controlli stabiliti.

La visita ai refettori è consentita ai genitori assaggiatori in ogni plesso scolastico.

Durante il sopralluogo, dovrà essere messa a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio e il controllo dei cibi: termometro per rilevare la temperatura degli alimenti e bilancia per il controllo delle grammature.

Tale strumentazione viene utilizzata solo dal personale mensa, al fine di evitare potenziali rischi di tipo igienico-sanitario.

Per ciascun sopralluogo effettuato presso i refettori scolastici, i genitori assaggiatori redigeranno schede di valutazione da far pervenire alla Segreteria del Comune.

L'Insegnante designata a presiedere il turno in mensa è preposta alla compilazione quotidiana della Scheda settimanale di rilevazione dati (ALLEGATO 1) e ad indicare e segnalare eventuali mancanze all'Ente gestore e alla Segreteria dell'Amministrazione Comunale.

Nei casi di grave inosservanza del capitolato, gli assaggiatori sono tenuti ad informare immediatamente il funzionario responsabile dell'Amministrazione Comunale.

Nel caso invece di ragionevole sospetto di rischio sanitario (inquinamento o alterazione degli alimenti) gli assaggiatori devono avvisare immediatamente il Responsabile della Segreteria che trasmetterà la segnalazione alle autorità competenti e alla ditta appaltatrice del servizio.

In caso di immediato malessere generale o di alcuni alunni e in caso di problemi urgenti, si deve richiedere l'intervento del 118, avvertire i NAS e l'A.S.L.

Devono inoltre essere tenuti sotto controllo tutti i residui degli alimenti, facendo attenzione che i campioni di cibo presenti in teglie e nei piatti dei bambini non vengano gettati, ma raccolti da parte del personale addetto; inoltre si devono raccogliere tutti i dati sui cibi consumati e sui sintomi accusati dai bambini.

Articolo 9 – Modalità di monitoraggio

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- La visita al centro di cottura è consentita ad un numero di componenti non superiore a tre per giornata;
- Durante il sopralluogo del Centro di Cottura, dovranno essere messi a disposizione da parte della Ditta camici monouso, cuffiette e sovrascarpe. E' vietato l'assaggio dei cibi nella cucina del Centro di cottura;
- 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 di Cottura e/o del refettorio.

E' espressamente vietato ai membri della Commissione l'utilizzo dei servizi igienici riservati al personale di cucina o di distribuzione.

Per ciascun sopralluogo effettuato presso il Centro cottura e/o i refettori scolastici, i rappresentanti della Commissione Mensa redigono una Scheda di valutazione assaggio (ALLEGATO 2), da far pervenire alla Segreteria del Comune e al Dirigente Scolastico.

Tutto il materiale informativo che arriva al Responsabile della Segreteria dell'Amministrazione Comunale, deve essere dallo stesso e con cadenza semestrale elaborato e riassunto in una relazione sullo stato delle segnalazioni per ciascun plesso scolastico da comunicare anche al Consiglio Comunale.

Tutti i dati devono essere elaborati per poter essere analizzati e confrontati in sede di Commissione Mensa, in vista dell'assunzione di proposte di soluzione riguardo alle criticità.

Articolo 10 - Norme igieniche

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di cottura e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e/o tutto ciò che entri in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti della Commissione Mensa non devono toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come già specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario, compresi un termometro per il controllo della temperatura degli alimenti e una bilancia per la verifica delle grammature.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di malattie infettive, raffreddore, tosse, malattie dell'apparato respiratorio e malattie gastrointestinali. Per tutto quanto non espressamente citato e indicato, si fa riferimento al Capitolato e al Contratto vigenti.

ALLEGATO 1

SCHEDA DI VERIFICA SETTIMANALE - 1[^] - 2[^] - 3[^] - 4[^] -

MENU DEL GIORNO		LUNEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
PRIMO PIATTO (1)						
SECONDO PIATTO(1)						
CONTORNO(1)						
FRUTTA						
(1) descrivere solo se non corrisponde al menù						
Firma dell'insegnante		CONFORME		NON CONFORME		

MENU DEL GIORNO		LUNEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
PRIMO PIATTO (1)						
SECONDO PIATTO(1)						
CONTORNO(1)						
FRUTTA						
(1) descrivere solo se non corrisponde al menù						
Firma dell'insegnante		CONFORME		NON CONFORME		

MENU DEL GIORNO		LUNEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
PRIMO PIATTO (1)						
SECONDO PIATTO(1)						
CONTORNO(1)						
FRUTTA						
(1) descrivere solo se non corrisponde al menù						
Firma dell'insegnante		CONFORME		NON CONFORME		

MENU DEL GIORNO		LUNEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'		
PRIMO PIATTO (1)						
SECONDO PIATTO(1)						
CONTORNO(1)						
FRUTTA						
(1) descrivere solo se non corrisponde al menù						
Firma dell'insegnante		CONFORME		NON CONFORME		

SCHEDA DI VERIFICA SETTIMANALE - 1^ - 2^ - 3^ - 4^ -							
LUNEDI'	TEMPERATURA DEL CIBO	1° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		2° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		contorno	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
	COTTURA DEL CIBO	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
	QUANTITA' PORZIONI SERVITE	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
	PANE	presente	si	no			
		assaggio	accettabile	non accettabile (perché.....)			
	FRUTTA	accettabile	non accettabile (perché - acerba - troppo matura - troppo fredda)				
MARTEDI'	TEMPERATURA DEL CIBO	1° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		2° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		contorno	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
	COTTURA DEL CIBO	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
	QUANTITA' PORZIONI SERVITE	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
	PANE	presente	si	no			
		assaggio	accettabile	non accettabile (perché.....)			
	FRUTTA	accettabile	non accettabile (perché - acerba - troppo matura - troppo fredda)				
GIOVEDI'	TEMPERATURA DEL CIBO	1° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		2° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		contorno	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
	COTTURA DEL CIBO	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
	QUANTITA' PORZIONI SERVITE	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
	PANE	presente	si	no			
		assaggio	accettabile	non accettabile (perché.....)			
	FRUTTA	accettabile	non accettabile (perché - acerba - troppo matura - troppo fredda)				
VENERDI'	TEMPERATURA DEL CIBO	1° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		2° piatto	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
		contorno	caldo	tiepido	freddo	inadeguata	
	COTTURA DEL CIBO	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)			
	QUANTITA' PORZIONI SERVITE	1° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		2° piatto	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
		contorno	adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)			
	PANE	presente	si	no			
		assaggio	accettabile	non accettabile (perché.....)			
	FRUTTA	accettabile	non accettabile (perché - acerba - troppo matura - troppo fredda)				

ALLEGATO 2

SCHEDA DI VALUTAZIONE ASSAGGIO

MENU DEL GIORNO		LUNEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
SETTIMANA		1^	2^	3^

PRIMO PIATTO (1)
SECONDO PIATTO(1)
CONTORNO(1)
FRUTTA
(1) descrivere solo se non corrisponde al menù

TEMPERATURA DEL CIBO							
1° piatto		caldo		tiepido		freddo	inadeguata
2° piatto		caldo		tiepido		freddo	inadeguata
contorno		caldo		tiepido		freddo	inadeguata

COTTURA DEL CIBO			
1° piatto		adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)
2° piatto		adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)
contorno		adeguata	non adeguata (perché - eccessiva - scarsa)

QUANTITA' PORZIONI SERVITE			
1°piatto		adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)
2°piatto		adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)
contorno		adeguata	non adeguata (perché - abbondante - scarsa)

SAPORE			
1°piatto		gradevole	accettabile / non accettabile
2°piatto		gradevole	accettabile / non accettabile
contorno		gradevole	accettabile / non accettabile

PANE			
presente		si	no
assaggio		accettabile	non accettabile (perché.....)

FRUTTA	
accettabile	non accettabile (perché - acerba - troppo matura - troppo fredda)

GIUDIZIO GLOBALE		
BUONO	SUFFICIENTE	NON SUFFICIENTE
IL COMPILATORE NOME COGNOME		DATA
		FIRMA