

COMUNE DI GUARDIAGRELE
Provincia di Chieti



REGOLAMENTO
DELLA COMMISSIONE MENSA

**APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL
CONSIGLIO COMUNALE N. 2 DEL 27/3/2008**

INDICE

Art. 1 - Istituzione e finalità della Commissione Mensa.....	pag. 3
Art. 2 - Ruolo e competenze della Commissione Mensa.....	pag. 3
Art. 3 – Composizione e durata in carica dei membri della Commissione Mensa.....	pag. 3
Art. 4 – Organi della Commissione.....	pag. 4
Art. 5 – Insediamiento e riunioni.....	pag. 4
Art. 6 – Funzioni dei componenti della Commissione Mensa.....	pag. 4
Art. 7 - Modalità di comportamento dei componenti della Commissione Mensa.....	pag. 5
Art. 8 – Entrata in vigore.....	pag. 5
ALLEGATO A- SCHEDA DI RILEVAZIONE.....	pag. 6

Art. 1 – Istituzione e finalità della Commissione Mensa.

1. La Commissione Mensa è l'organo preposto alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli utenti del nido d'infanzia, delle scuole dell'infanzia e della scuola secondaria di primo grado.
2. La Commissione Mensa ha la finalità di ampliare la partecipazione al servizio e di assicurare la trasparenza nella gestione dello stesso, attivando forme di collaborazione e di coinvolgimento dell'utenza.

Art. 2 - Ruolo e competenze della Commissione Mensa.

1. La Commissione Mensa è un organo consultivo e propositivo con le seguenti competenze:
 - di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale;
 - di verifica di quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto, che regola i rapporti tra l'Amministrazione Comunale e la ditta che gestisce il servizio di refezione scolastica;
 - di monitoraggio del gradimento del pasto;
 - di promozione di iniziative culturali ed educative volte a favorire l'approccio ad un'alimentazione sana ed equilibrata;
 - di proposta all'Amministrazione Comunale di soluzioni per il miglioramento del servizio;
 - di verifica dello stato di attuazione delle proposte avanzate dagli utenti ed approvate dalla Amministrazione.
2. Nello svolgimento della sua attività, la Commissione è supportata costantemente dall'Ufficio Scuola dell'Ente.

Art. 3 – Composizione e durata in carica dei membri della Commissione Mensa.

1. La Commissione Mensa è composta da:
 - n. 4 rappresentanti dei genitori della scuola d'infanzia, nominati secondo le modalità che l'Istituto Scolastico riterrà più idonee;
 - n. 1 rappresentante dei genitori di ogni altro Istituto Scolastico¹ che utilizza il servizio di refezione, nominato secondo le modalità che l'Istituto Scolastico riterrà più idonee;
 - n. 2 rappresentanti del personale docente della scuola d'infanzia, nominati secondo le modalità che l'Istituto Scolastico riterrà più idonee;
 - n. 1 rappresentante del personale docente per ogni altro Istituto che utilizza il servizio di refezione, nominato secondo le modalità che l'Istituto riterrà più idonee;
 - n. 1 rappresentante dei genitori del nido d'infanzia;
 - n. 1 rappresentante del personale educativo del nido d'infanzia.
2. Possono partecipare ai lavori della Commissione, senza diritto di voto, il Responsabile Settore I dell'Ente e/o i dipendenti dell'Ufficio Scuola.
3. In relazione agli argomenti all'ordine del giorno, la Commissione può invitare, di volta in volta, alle riunioni:
 - i Dirigenti degli Istituti scolastici che fruiscono del servizio;
 - i dipendenti del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl;
 - il responsabile della ditta cui è affidato l'appalto del servizio di refezione;
 - i dipendenti comunali comunque coinvolti nell'organizzazione del servizio.
4. La Commissione Mensa è rinnovata annualmente entro il mese di ottobre; i nominativi dei componenti vengono comunicati all'Ufficio Scuola dagli Istituti Scolastici e dal nido d'infanzia. I componenti uscenti restano in carica fino alla nomina dei nuovi; in mancanza di nuove nomine entro il 31 ottobre, si intendono confermati i componenti segnalati per il precedente anno scolastico.
5. I nominativi dei componenti della Commissione Mensa sono trasmessi, ogni anno e a cura dell'Ufficio Scuola, alle Direzioni degli Istituti Scolastici, al nido d'infanzia, al responsabile della

¹ Attualmente oltre la scuola d'infanzia, soltanto la scuola secondaria di primo grado.

ditta appaltatrice del servizio di refezione e al locale Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl.

Art. 4 – Organi della Commissione.

1. Gli organi della Commissione Mensa sono:
 - il Presidente: è eletto fra i genitori nella prima seduta della Commissione; convoca e presiede tutte le sedute;
 - il Segretario: è nominato all'interno della Commissione, anche a rotazione in ogni seduta, ed ha il compito di redigere i verbali delle riunioni, di raccogliere e di conservare le schede di rilevazione redatte a seguito dei sopralluoghi effettuati, di trasmettere copia dei verbali delle riunioni e delle schede di rilevazione all'Ufficio Scuola.
2. Il componente della Commissione Mensa dovrà essere sostituito nei seguenti casi: rinuncia all'incarico; dichiarazione di decadenza per essere stato assente per tre volte consecutive senza giustificato motivo e revoca per non aver rispettato quanto prescritto dal presente regolamento.
3. I componenti della Commissione Mensa non percepiscono alcun compenso.

Art. 5 – Insediamento e riunioni.

1. La Commissione Mensa si considera regolarmente insediata nel momento in cui saranno individuati tutti i suoi componenti ai sensi dell'art.3.
2. La Commissione Mensa si riunisce di norma con cadenza trimestrale e straordinariamente su iniziativa del Presidente o su richiesta di almeno 3 componenti.
3. La prima riunione è convocata dall'Ufficio Scuola di norma entro il 15 dicembre di ogni anno, le successive riunioni sono convocate dal Presidente. Per l'anno 2008 la commissione dovrà essere convocata entro il 30 aprile.
4. Le riunioni ordinarie della Commissione Mensa sono convocate dal Presidente mediante lettera scritta, trasmessa, anche a mezzo fax o e-mail, almeno cinque giorni prima della data prevista; per le riunioni straordinarie il termine, ove ne ricorra la necessità, può essere ridotto ad uno. L'Ufficio Scuola supporta il Presidente nelle convocazioni.
5. Le riunioni della Commissione Mensa sono valide, in prima convocazione, quando siano presenti la metà più uno dei componenti in carica, le decisioni sono prese a maggioranza semplice dei presenti aventi diritto al voto. Qualora in prima convocazione non si raggiunga il numero legale, si darà luogo ad una seduta di seconda convocazione, da tenersi dal giorno successivo a quello della prima, che sarà valida purché siano presenti almeno 4 componenti in carica.
6. L'ordine del giorno è fissato dal Presidente.
7. La Commissione Mensa decide al proprio interno il calendario delle attività, stabilendo per il successivo trimestre i controlli da attuare e i componenti che effettueranno gli stessi.

Art. 6 – Funzioni dei componenti della Commissione Mensa.

1. I componenti della Commissione Mensa svolgono le seguenti funzioni:
 - a) partecipano con diritto di proposta e di voto alle riunioni della Commissione;
 - b) svolgono funzione di portavoce e di referenti presso i plessi scolastici;
 - c) osservano e verificano le modalità di preparazione e di somministrazione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
 - d) possono chiedere chiarimenti sulla preparazione dei cibi;
 - e) osservano e verificano la conformità del menu, rilevano le temperature e la grammatura dei cibi;
 - f) osservano e verificano, insieme al personale addetto, la corretta conservazione degli alimenti nelle dispense e nei frigoriferi;
 - g) controllano la pulizia delle cucine e delle attrezzature;
 - h) controllano la pulizia del refettorio, delle aule scolastiche adibite a mensa, dei tavoli e delle stoviglie;

- i) verificano il rispetto degli standard minimi di qualità di cui all'art. 20 del capitolato speciale d'appalto;
 - j) verificano il gradimento del pasto.
2. Di ogni visita dovrà essere redatto apposito verbale utilizzando la scheda di rilevazione allegata (All. A) al presente regolamento.
3. Le schede di rilevazione sono esaminate dalla Commissione in sede di incontro trimestrale come previsto dal precedente art.5; eventuali osservazioni, richieste di chiarimento, lamentele o segnalazioni di disservizio o di irregolarità vengono portate all'attenzione del Presidente che ne informa l'Ufficio Scuola.
4. Qualora nel corso dei controlli effettuati, dovesse invece emergere una ipotesi di grave ed imminente pericolo per la salute dei commensali, i componenti della Commissione Mensa sono tenuti:
- ad avvisare il responsabile dell'Ufficio Scuola e i Dirigenti degli Istituti scolastici affinché siano adottati i provvedimenti di emergenza richiesti dal caso;
 - ad avvertire il Presidente della Commissione.
5. Ogni componente della Commissione Mensa ha diritto di ricevere ogni informazione utile per lo svolgimento dei suoi compiti, una copia del capitolato speciale d'appalto del servizio di refezione e del presente regolamento.

Art. 7 - Modalità di comportamento dei componenti della Commissione Mensa.

1. Durante i sopralluoghi i componenti della Commissione Mensa dovranno attenersi alle seguenti disposizioni:
- a) accedono ai locali di preparazione, di consumo dei pasti e alle dispense dei singoli plessi scolastici, soltanto se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile della ditta appaltatrice, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario;
 - b) visitano i centri cottura in un numero non superiore a due e indossano idonei strumenti protettivi (camici e copricapo monouso), forniti dalla ditta appaltatrice;
 - c) non devono rivolgere osservazioni al personale addetto al servizio;
 - d) assaggiano il pasto, in uno spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: eccessivamente freddo o caldo, troppo cotto, etc;
 - e) non possono prelevare sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina;
 - f) evitano qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e attrezzature nel locale cucina;
 - g) accedono ai locali di consumo dei pasti in un numero non superiore a due per visita;
 - h) non utilizzano i servizi igienici riservati al personale;
 - i) non partecipano ai sopralluoghi in caso di tosse, raffreddore e di malattie dell'apparato gastrointestinale;
 - j) redigono per ciascun sopralluogo la scheda di rilevazione di cui al comma 2 del precedente art. 6 da far pervenire all'Ufficio Scuola entro 5 giorni.

Art. 8 – Entrata in vigore.

Il presente regolamento, unitamente all'atto di approvazione, è pubblicato per quindici giorni consecutivi mediante affissione all'albo pretorio comunale ed entrerà in vigore il giorno successivo a quello che conclude tale pubblicazione.

SCHEMA DI RILEVAZIONE

SOPRALLUOGO EFFETTUATO IN DATA.....

 cucina centralizzata di Viale Cappuccini; cucina nido d'infanzia; refettorio di Viale Cappuccini; utilizzato: dalla scuola d'infanzia dalla scuola secondaria di primo grado aula scolastica adibita a sala mensa del Plesso Scolastico di**Sez. A) AMBIENTE CUCINA**

Lo spazio per la preparazione dei pasti è ben organizzato e pulito?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Le derrate alimentari sono conservate in ordine nelle dispense e nei frigoriferi?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Gli addetti si presentano in ordine? (camice, cuffia, guanti etc)?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

Sez. B) AMBIENTE REFETTORIO O AULA SCOLASTICA ADIBITA A MENSA

Lo spazio dove vengono consumati i pasti è ben organizzato e pulito?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I pasti sono trasportati dalla cucina centralizzata?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
In caso di risposta affermativa, i contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

Sez. C) MENU

Settimana di rotazione mensile n.....	
Sono presenti cartelloni che consentono l'immediata individuazione del menu del giorno?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Menu previsto 1° piatto..... 2° piatto..... contorno.....	Menu servito 1° piatto..... 2° piatto..... contorno.....
Il menu previsto è stato rispettato?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

Se no specificare la motivazione della ditta
Sono serviti menu diversi da quelli indicati (diete speciali o diete in bianco)?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Se si, quanti n.....
Indicare il numero dei pasti serviti nella data di riferimento.	Numero pasti alunni..... Numero pasti adulti.....

Sez. D) DISTRIBUZIONE PASTO

In caso di pasti veicolati, i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
La durata della distribuzione del 1° piatto è:	<input type="checkbox"/> 5 minuti <input type="checkbox"/> 10 minuti <input type="checkbox"/> 10-20 minuti
La durata della distribuzione del 2° piatto è:	<input type="checkbox"/> 5 minuti <input type="checkbox"/> 10 minuti <input type="checkbox"/> 10-20 minuti
La durata complessiva del pranzo è: - Scuola secondaria di primo grado: - Scuola d'infanzia:	<input type="checkbox"/> 30 minuti <input type="checkbox"/> 40 minuti <input type="checkbox"/> altro..... <input type="checkbox"/> 40 minuti <input type="checkbox"/> 60 minuti <input type="checkbox"/> altro.....
Indicare il numero degli addetti alla distribuzione	N.....
Gli addetti alla distribuzione si presentano in ordine? (camice, cuffia etc..)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

Sez. E) VALUTAZIONE ASSAGGIO

PRIMO PIATTO				
Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> scotto
Temperatura cibo	<input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> eccessivamente caldo	<input type="checkbox"/> caldo
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Odore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Quantità porzione servita	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa	
SECONDO PIATTO				
Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> scotto
Temperatura cibo	<input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> eccessivamente caldo	<input type="checkbox"/> caldo
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Odore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Quantità porzione servita	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa	
CONTORNO				
Cottura	<input type="checkbox"/> crudo	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> scotto

Temperatura cibo	<input type="checkbox"/> freddo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> eccessivamente caldo	<input type="checkbox"/> caldo
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> accettabile	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Odore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Quantità porzione servita	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa	
FRUTTA				
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Consistenza	<input type="checkbox"/> molle	<input type="checkbox"/> dura	<input type="checkbox"/> normale	
Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> invitante	
Quantità porzione servita	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa	
PANE				
Cottura	<input type="checkbox"/> poco cotto	<input type="checkbox"/> ben cotto	<input type="checkbox"/> bruciato	
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
Consistenza	<input type="checkbox"/> morbido	<input type="checkbox"/> croccante	<input type="checkbox"/> gommoso	<input type="checkbox"/> duro
Quantità porzione servita	<input type="checkbox"/> sufficiente	<input type="checkbox"/> abbondante	<input type="checkbox"/> scarsa	
ACQUA				
Sapore	<input type="checkbox"/> sgradevole	<input type="checkbox"/> normale		
Colore	<input type="checkbox"/> anomalo	<input type="checkbox"/> normale		
Odore	<input type="checkbox"/> anomalo	<input type="checkbox"/> normale		

Sez. F) INDICE GRADIMENTO PASTO

Indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: n.....

	Totalmente accettato	Parzialmente accettato	Totalmente rifiutato
Primo piatto	TA n...../n.....	PA n...../n.....	T.R. n...../n.....
Secondo piatto	TA n...../n.....	PA n...../n.....	T.R. n...../n.....
Contorno	TA n...../n.....	PA n...../n.....	T.R. n...../n.....

Sez. G) GIUDIZIO COMPLESSIVO

- buono
- sufficiente
- non sufficiente

NOTE ED OSSERVAZIONI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

DATA.....

FIRMA DEI COMPILATORI