



Comune di Cornaredo

REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA

Art. 1 Istituzione della Commissione

Il Comune di Cornaredo istituisce la Commissione Mensa quale luogo di collaborazione tra ente locale, istituzioni scolastiche e cittadinanza, al fine di assicurare la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica.

Art. 2 Ruolo e compiti

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- Collegamento tra utenti, istituzioni scolastiche e Amministrazione Comunale;
- Consultivo per quanto riguarda la periodica definizione del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- Valutazione e monitoraggio della qualità di servizio, strutture e attrezzature anche attraverso opportune schede di valutazione, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto.

Art. 3 Costituzione, requisiti, durata

La Commissione Mensa è costituita a livello comunale.

Essa è composta dai seguenti membri di diritto:

- L'Assessore all'Istruzione, che assume il ruolo di presidente;
- I Dirigenti Scolastici;
- Il Responsabile Comunale del Servizio di Ristorazione scolastica, con il ruolo anche di segretario verbalizzante.

E dai seguenti membri nominati dall'Amministrazione Comunale:

- Sei genitori per ciascun Istituto Comprensivo, nominati garantendo la rappresentanza di tutti i plessi scolastici su proposta dei Comitati Genitori regolarmente costituiti e riconosciuti dalle istituzioni scolastiche; condizione per essere nominato membro della Commissione è avere almeno un figlio iscritto al servizio di Ristorazione scolastica.

- Un docente per ciascun plesso scolastico, nominato su proposta dei rispettivi Dirigenti Scolastici.

L'elenco dei membri della Commissione Mensa deve essere comunicato per conoscenza all'Ufficio referente dell'Amministrazione Comunale, il quale provvederà a inviarlo al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L.

I commissari nominati restano in carica per due anni scolastici. Entro 30 giorni dall'inizio dell'anno scolastico dovranno essere espletate e concluse tutte le attività e procedure necessarie per la nomina dei componenti. I commissari nominati decadono qualora perdano i requisiti di eleggibilità.

In caso di dimissioni o decadenza verrà attivata la procedura di nomina del nuovo componente secondo la procedura sopra descritta.

Art. 4 Modalità di funzionamento

La Commissione Mensa è presieduta dall'Assessore all'Istruzione.

La Commissione è convocata dal Responsabile comunale del servizio di ristorazione scolastica su richiesta dell'Assessore all'Istruzione, in coincidenza con la definizione dei menù del servizio refezione. Può, inoltre, essere convocata dietro richiesta scritta della maggioranza dei suoi componenti.

Durante gli incontri della Commissione può essere richiesta, quale supporto tecnico, la partecipazione di rappresentanti dell'Azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica e dell'Azienda responsabile del controllo qualità.

Art. 5 Rapporti con l'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'Ufficio Provveditorato, una persona di riferimento per raccogliere le istanze dei componenti della Commissione Mensa.

L'ufficio competente provvederà a inviare a tutti i membri della Commissione Mensa copia del Regolamento in vigore.

L'Amministrazione Comunale si impegna a convocare la Commissione Mensa almeno due volte all'anno, allo scopo di raccogliere istanze e discutere eventuali innovazioni del servizio stesso.

Art. 6 Condizioni di accesso alle mense scolastiche e modalità di comportamento

Al fine di verificare e monitorare la qualità del servizio, i componenti della Commissione Mensa possono accedere ai centri cottura, ai refettori e ai locali annessi dei singoli plessi scolastici, presenziando alle diverse fasi di lavorazione e distribuzione dei pasti. Sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale organizzare degli incontri di formazione rivolti ai componenti della Commissione, in numero massimo di uno all'anno e secondo modalità che consentano la massima possibilità di presenza. La possibilità di accesso ai centri cottura e ai refettori potrà essere vincolata alla frequenza di tali incontri di formazione.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori, la visita ai centri cottura e ai refettori è consentita, in ogni giornata, a un numero di rappresentanti non superiore a due, per una durata massima di due ore; durante il sopralluogo verranno messi a disposizione della Commissione Mensa camici mono-uso e le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

È vietato l'assaggio dei cibi nei locali della cucina.

È vietato scattare fotografie e realizzare filmati all'interno delle strutture ispezionate.

Durante i sopralluoghi non deve esserci alcun contatto diretto con il personale addetto e non può essere rivolta alcuna osservazione ad esso; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si deve rivolgere al responsabile del centro cottura e/o del refettorio.

È inoltre vietato rivolgersi direttamente ai bambini durante il sopralluogo al fine di acquisire informazioni circa la gradibilità del pasto o altri aspetti relativi al funzionamento del servizio.

I Componenti della Commissione Mensa possono accedere a tutte le mense comunali.

I Componenti della Commissione Mensa devono effettuare almeno 3 visite ispettive nel corso dell'anno.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione, secondo la modulistica allegata, da far pervenire all'Ufficio competente della Amministrazione Comunale e per conoscenza all'Assessore all'Istruzione. Le schede di valutazione saranno pubblicate sul sito internet del Comune di Cornaredo.

Art. 7 Norme igieniche

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle strutture e attrezzature e 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 sia cotti e pronti per il consumo che crudi, utensili, attrezzature, stoviglie.

Per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come già specificato, il Responsabile del centro cottura e/o dei singoli plessi metterà a disposizione tutto il necessario.

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

SCHEDA DI VALUTAZIONE

(conforme alla scheda di valutazione proposta dalla Regione Lombardia con Decreto Dirigente Unità Organizzativa 1 agosto 2002 n. 14833 “Linee guida della Regione Lombrdia per la ristorazione scolastica”)

Tipo di scuola

infanzia elementare media

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambienti e arredi è

buona mediocre sufficiente scarsa

2) le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolo 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

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è

2) Cottura del cibo

1° piatto adeguata eccessiva scarsa

2° piatto adeguata eccessiva scarsa

contorno adeguata eccessiva scarsa

3) Quantità porzione servita

sufficiente abbondante scarsa

4) Sapore

1° piatto gradevole accettabile non accettabile

2° piatto gradevole accettabile non accettabile

contorno gradevole accettabile non accettabile

Valutazioni specifiche

1) Il pane è di

tipo integrale con farina 00/0 con farina tipo 1 o 2

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

sì no

3) Il pane è di qualità

buona mediocre scarsa

4) La frutta è

accettabile acerba troppo matura

5) La frutta viene servita

a metà mattina dopo il pasto

C) ORDINE DI GRADIMENTO PASTO

Si calcola sui numeri dei bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità, per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame, si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradibilità presa in esame per considerare un piatto sono:

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

Primo Piatto TA PA PR TR

Secondo Piatto TA PA PR TR

Contorno TA PA PR TR

Frutta TA PA PR TR

Il compilatore
