



Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Comprensivo Grosio - Grosotto - Sondalo

Piazzale Rinaldi 1 – 23033 Grosio (SO)

Tel: 0342/887595 - e-mail: soic82400v@istruzione.it soic82400v@pec.istruzione.it

www.icgrosiogrosottosondalo.gov.it - Codice fiscale 93028000144

Prot. N. 2572/1.1.a

Grosio 7 marzo 2019

REGOLAMENTO ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI SONDALO

Deliberato dal consiglio di Istituto nella seduta del 6 marzo 2019 con delibera n. 7

Art. 1 FINALITÀ DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è ritenuta una risorsa che può contribuire al miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica e delle relazioni con l'utenza.

Art. 2 SCOPI E ATTIVITA'

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

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale, **funzioni propositive e consultive** ed, in particolare, esercita:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Servizio di Ristorazione Scolastica, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza stessa,
- un ruolo di monitoraggio della qualità del servizio reso, eventualmente tramite l'uso di apposite schede di valutazione,
- un ruolo propositivo di percorsi didattici/educativi di educazione alimentare;

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

Art. 3 COMPOSIZIONE E NOMINA

La Commissione è composta da:

n. 4 commissari individuati tra i genitori degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria la cui designazione (avuta la relativa disponibilità) verrà effettuata ogni tre anni dai genitori eletti rappresentanti di classe, riferiti ai soli plessi in cui è previsto il servizio mensa. Le suddette persone dovranno essere scelte preferibilmente fra persone competenti in almeno una delle materie pertinenti, quali: ristorazione, alimentazione, controllo della qualità, salute, ecc.

n. 2 insegnanti coordinatori dei due ordini di scuola (uno per ogni ordine)

n. 1 referente della ditta appaltatrice delegato di volta in volta dalla stessa, senza diritto di voto

n. 1 referente dell'Amministrazione Comunale, assessore di competenza o suo delegato.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere fatto pervenire, dall'Istituto Comprensivo, all'Amministrazione Comunale che provvederà ad inviarlo all'A.S.L. (Servizio Igiene degli Alimenti e della

Nutrizione) e alla Ditta appaltatrice.

Presiede la Commissione Mensa un genitore. I docenti componenti della Commissione vengono nominati ogni tre anni dal Dirigente scolastico.

Il Referente amministrativo per il Comune è il responsabile del settore Istruzione o un funzionario da esso designato.

I componenti la commissione durano in carica per tre anni scolastici e non percepiscono compensi.

La Commissione Mensa (fatta eccezione per il primo anno) deve costituirsi entro il mese di ottobre (comunque successivamente alla nomina annuale dei Rappresentanti di classe) e resta in carica per tre anni scolastici.

Art. 4 OBBLIGHI DEI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA

I componenti della Commissione Mensa possono accedere per i controlli ai locali destinati alla refezione in numero non superiore a 2 contemporaneamente.

Dovranno svolgere le proprie funzioni di controllo senza ostacolare o ritardare lo svolgimento del servizio.

I membri della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalle imprese di ristorazione, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

I componenti della Commissione possono assistere altresì all'arrivo dei piatti pronti e verificarne la conformità al capitolato d'appalto e al menù del giorno, assieme agli operatori addetti.

Non è, invece, consentita la permanenza in cucina durante la preparazione dei pasti: eventuali controlli all'interno di questo locale possono essere effettuati prima dell'inizio della manipolazione delle derrate o dopo la distribuzione dei pasti.

Durante il sopralluogo, dovrà essere messa a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio dei cibi.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redigerà un verbale ed, eventualmente, una scheda di valutazione da far pervenire di competenza dell'Amministrazione Comunale.

I componenti della Commissione sono tenuti a rispettare il segreto d'ufficio e ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa sulla tutela della riservatezza.

Art. 5 MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

La Commissione viene convocata periodicamente, almeno una volta l'anno dal Dirigente Scolastico.

La Commissione mensa, o almeno un terzo dei componenti, possono richiedere ulteriori convocazioni, indicando ordine del giorno.

L'avviso di convocazione deve indicare il luogo, data ed ora della riunione oltre l'elenco degli argomenti da apporre all'ordine del giorno.

L'avviso di convocazione deve essere recapitato ai componenti della commissione via mail, posta ordinaria o qualunque altro mezzo, almeno tre giorni prima della data fissata. Qualora evidenti motivi di urgenza lo richiedano la commissione potrà essere convocata anche tramite telefono o posta elettronica.

CONTROLLI DA EFFETTUARE

I controlli da effettuare saranno sostanzialmente i seguenti:

A) LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

- Controllo delle pulizie dei refettori, dei tavoli, delle stoviglie, senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovagliette.
- Verifica che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico-sanitarie.

B) GRADIBILITÀ DEI PASTI

La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata:

- chiedendo di assaggiare il cibo che verrà somministrato;
- chiedendo agli insegnanti e mai ai bambini, un parere sulle pietanze;
- verificando quanti bambini hanno consumato il pasto o quanti l'hanno rifiutato;
- attraverso l'entità degli scarti.

C) MONITORAGGIO DELSERVIZIO

Attraverso il monitoraggio del servizio, la Commissione Mensa ha la possibilità di rilevare eventuali anomalie che possono riguardare:

- sottodosaggio delle porzioni;
- mancata o tardiva consegna dei pasti
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù;
- presenza episodica di corpi estranei;
- presenza di alimenti scaduti;
- odore sgradevole;
- malessere o disturbi, particolarmente diffusi fra gli utenti, riconducibili al cibo consumato nella mensa scolastica;
- mancato rispetto delle diete speciali.
- Adeguatezza della cottura dei cibi

CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL CIBO

Difetti che bisogna segnalare per ogni portata (primo piatto, secondo, contorno)

1 Temperatura non conforme registrata al momento dell'arrivo del cibo in mensa (il termometro va posizionato al centro delle vivande, quando sono ancora all'interno del contenitore termico) .La temperatura per i cibi caldi deve essere compresa tra 60 /65°C.; per i piatti freddi (per es. roast-beef) deve essere al massimo 10°C.

2-Temperatura non conforme registrata al momento della somministrazione a tavola o al banco self- service (il termometro va posizionato sulla superficie del cibo). Per gli alimenti caldi deve essere superiore a 45°C (se è inferiore

ai 35° il piatto va sostituito). Per i piatti freddi deve essere compresa tra 15 e 25°C (se è superiore ai 25° il piatto va sostituito).

3 — Piatti rifiutati dagli allievi (oltre 1/3 del piatto)

Quando più di 1/3 degli allievi non consuma una pietanza o un primo piatto bisogna specificare se il difetto è dovuto alla qualità sensoriale scadente, ad errori nella preparazione (per es. cibo salato, o troppo asciutto), oppure allo scarso gradimento della ricetta (per es. totani in umido, risotto al gorgonzola...)

4- Quantità insufficiente

Quando la grammatura è inferiore a quella indicata nel capitolato di appalto o nelle tabelle distribuite dal comune (per es. 50 g di prosciutto cotto , 70 g petto di pollo)

5- Presenza di un corpo estraneo nel cibo

Quando si trovano sassolini nella minestra, capelli o altri corpi estranei in grado di produrre lesioni.

6 - Diete speciali

I piatti destinati ai bambini che consumano diete speciali (allergici, diabetici, celiaci) devono essere differenziati dagli altri e consegnati in modo certo agli interessati

7 Tempo di attesa del piatto sostitutivo

In caso di inconvenienti dovuti alle temperature scorrette o ad altri imprevisti gravi bisogna provvedere alla sostituzione del piatto .

VALUTAZIONE SPAZI E TEMPI SERVIZIO

1 — Idoneità dei locali

Evitare i percorsi irrazionali che obbligano i bambini ad attraversare aree sporche o esterne prima di accedere alla mensa. La temperatura ambiente deve essere tra 20 /22°C d'inverno e 22/26°C d'estate. Valutare l'illuminazione e la rumorosità.

2 - Arredi ed impianti della sala

Valutare lo spazio disponibile, verificare l'igiene (pavimenti , bagni), la manutenzione delle strutture (muri, infissi, ecc.), la presenza di reti anti-insetto

3 — Tavoli e sedie e carrelli Valutare la pulizia delle superfici, la presenza di un numero adeguato di sedie o sgabelli per tutti gli allievi, l'adeguata disposizione di posate e piatti.

4- Tempi del servizio E' assolutamente necessario rispettare gli orari e i tempi del servizio da parte della società che serve il pasto e degli allievi. Occorre verificare gli orari nei diversi momenti: inizio preparazione della sala mensa; arrivo del pasto; inizio somministrazione; termine della somministrazione; inizio delle pulizie e fine del servizio. Bisogna anche verificare il numero degli addetti presenti negli vari turni del servizio.

ALLEGATO 1

Scheda di valutazione Data

Tipo di scuola

Materna o Elementare o Media o Altro o

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel Centro Cottura È nel refettorio.

- A) Ambiente e attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona o mediocre o sufficiente o scarsa o
- 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì o No o

Refettorio

- 1) La pulizia di ambiente e arredi è buona o mediocre o sufficiente o scarsa o
- 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette Sì o No o

Nelle scuole con pasto trasportato

- 1) i contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? Sì o No o
- 2) sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? Sì o No o Note:

- B) Servizio

Menù

- 1) li menù del giorno è:

10 * * * * *

20 * * * * *

Contorno Frutta/dessert

- 2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? Sì o No o

Se No, perché

- 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? Sì o No o

Se No, perché

- 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? Sì o No o

Se Sì, quanti?

- 5) Indicare il numero di pasti complessivi serviti in quella struttura.....

Distribuzione pasto

- 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione* è < 10 min o 2: 10 < 20 min o > 20 min o
- 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? Sì O No O
- 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è < 10 min o 2: 10 < 20 min o > 20 min o 2:
- 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è < 10 min o 10 < 20 min o > 20 min o 2: 30
- 5) La durata del pranzo è < 30 min o < 60 min o > 60 min o

C) Indice di gradimento del pasto

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad 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 presi 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

Note e osservazioni:.....

Il compilatore

Nome e cognome

Firma