

Comune di Ornago (MB)

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Nell'ambito degli interventi per il diritto allo studio è istituita nel Comune di Ornago la **Commissione Mensa per la refezione scolastica**, in attuazione delle disposizioni contenute nelle *"Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica"*, approvate con decreto dirigenziale della Direzione Generale Sanità n. 14833 del 01.08.2002.

Articolo 1 – Finalità

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

- Collegamento tra l'utenza del servizio di refezione e l'Amministrazione Comunale (soggetto titolare del servizio), facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- Osservazione dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio reso nel suo complesso, anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- Consultazione per quanto riguarda la valutazione del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

Articolo 2 – Composizione, nomina e durata

La commissione mensa è così composta:

- Funzionario Comunale responsabile dell'Ufficio Scuola, con funzioni di Presidente;
- 2 insegnanti (1 in rappresentanza della scuola primaria, 1 in rappresentanza della scuola secondaria);
- 2 genitori in rappresentanza della scuola primaria;
- 2 genitori in rappresentanza della scuola secondaria di 1° grado;
- Almeno un rappresentante della Ditta che ha in gestione il servizio.
- Tecnologa alimentare incaricata dal Comune.
- n. 1 rappresentante del "Micronido dei ranocchi" se il servizio di ristorazione viene offerto dal Comune

I rappresentanti dei genitori e degli insegnanti vengono individuati e concordati nell'ambito delle istituzioni scolastiche e comunicati all'Amministrazione Comunale, a cura del Dirigente Scolastico, all'inizio dell'anno scolastico (entro il mese di ottobre).

I componenti nominati dai genitori e dalla scuola restano in carica per l'intero anno scolastico e comunque fino alla designazione dei nuovi componenti.

In caso di dimissione di uno o più membri, gli stessi devono essere tempestivamente sostituiti con indicazioni di uno o più rappresentanti del plesso scolastico di riferimento. Le dimissioni devono essere inoltrate per iscritto al Presidente della Commissione e trasmesse all'Ufficio Scuola Comunale.

La partecipazione ai lavori della commissione è a titolo gratuito.

Articolo 3 – Funzionamento

Il Presidente convoca la Commissione fissandone l'ordine del giorno ed indicando, per ogni adunanza, il segretario verbalizzante. Detto verbale sarà letto e approvato nella riunione successiva.

E' compito del Presidente invitare, a seconda della necessità e concordando tempi e modalità, l'Assessore comunale alle Politiche Scolastiche o altro rappresentante dell'Amministrazione comunale.

La commissione si riunisce almeno tre volte durante l'anno scolastico e tutte le volte che se ne ravvisi la necessità.

Le sedute sono valide con la presenza della maggioranza semplice dei componenti.

Articolo 4 – Compiti della Commissione Mensa

L'azione della Commissione mensa si esplica con le seguenti modalità:

- Osservazione e verifica della corretta conservazione degli alimenti nelle dispense e relative date di scadenza;
- Osservazione e verifica del modo di preparazione dei pasti nel rispetto del menù;
- Controllo e verifica del rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto;
- Formulazione di proposte per il miglioramento del servizio;
- Osservazione dell'idoneità ambientale (rumorosità, illuminazione, etc.) del locale di consumo;
- Verifica della gradibilità da parte dell'utenza mediante osservazione dei residui nei piatti.

La Commissione Mensa collabora inoltre con l'amministrazione Comunale ed il Gestore del servizio di ristorazione al raggiungimento di obiettivi educativi, come il miglioramento delle abitudini alimentari.

Articolo 5 – Sopralluoghi dei genitori in mensa

Compito dei genitori componenti della Commissione mensa è l'effettuazione di sopralluoghi periodici presso il refettorio. All'inizio del loro mandato potranno essere adeguatamente formati circa le modalità di svolgimento di tali sopralluoghi a cura di un esperto incaricato dal Comune.

I sopralluoghi dovranno essere svolti almeno tre volte per ogni anno scolastico e per ciascun ordine di scuola, senza dare alcun preavviso.

Il sopralluogo deve essere effettuato negli orari di espletamento del servizio di refezione, comprende anche l'assaggio dei cibi appositamente predisposti dal personale, e non deve in alcun modo costituire intralcio al lavoro del personale addetto al servizio.

Gli esiti del sopralluogo dovranno essere riportati in una <<scheda di valutazione>> (ALLEGATA al presente regolamento) che dovrà essere trasmessa, debitamente compilata, all'Ufficio Scuola del Comune entro 7 (sette) giorni dallo svolgimento del sopralluogo. Nel caso si riscontrassero gravi irregolarità l'Ufficio scuola comunale dovrà essere avvisato tempestivamente (recapiti per le segnalazioni: tel. 039.6286332- protocollo@comune.ornago.mb.it)

I componenti della Commissione potranno accedere ai locali di preparazione (centro cottura) e alle dispense solo se accompagnati da un addetto, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico- sanitario.

In nessun caso – durante i sopralluoghi- potranno essere mossi rilievi di alcun tipo al personale impegnato nel servizio o ai responsabili della ditta appaltatrice.

A seguito di queste osservazioni e assunte le informazioni del caso, sarà compito dell'Ufficio Scuola verificare e procedere con l'applicazione di sanzioni o con altri interventi correttivi volti al miglioramento del servizio.

SCHEDA DI VALUTAZIONE- ISPEZIONE REFETTORIO E CENTRO COTTURA-

Da "le nuove linee Guida" della regione Lombardia

Data _____

Tipo di scuola

Materna Primaria Secondaria altro

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

A) Ambiente ed attrezzature

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1.La pulizia di ambiente ed arredi è: buona mediocre sufficiente scarsa

2.Le derrate corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore? Sì no

Refettorio

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

2.I sistemi di mantenimento della temperatura (banco self service), sono funzionanti? Sì no

B) Servizio

Menù

1.Il menù del giorno è:

Primo
Secondo
Contorno frutta/dessert
.....

2.Il menù è ben esposto all'interno dei locali scolastici? Sì no
Se no, perché?

3.Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella? Sì no
Se no, perché?

4.Sono serviti menù diversi da quelli indicati in tabella, per diete speciali

o altre situazioni? Sì no
Se sì, quanti?

5.Indicare il numero dei pasti serviti complessivamente
.....

Osservazioni:

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

Distribuzione del pasto

1.L'orario di arrivo previsto di ciascuna classe viene rispettato? Sì no
Se no, perché?

.....
.....

2.Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione
.....

Valutazione personale dell'assaggio

Temperatura del cibo:

1° piatto caldo	caldo <input type="radio"/>	tiepido <input type="radio"/>	freddo <input type="radio"/>
2° piatto caldo	caldo <input type="radio"/>	tiepido <input type="radio"/>	freddo <input type="radio"/>
contorno caldo	caldo <input type="radio"/>	tiepido <input type="radio"/>	freddo <input type="radio"/>

Cottura del cibo (compilare solo se il cibo è cotto):

1° piatto	adeguata <input type="radio"/>	eccessiva <input type="radio"/>	scarsa <input type="radio"/>
2° piatto	adeguata <input type="radio"/>	eccessiva <input type="radio"/>	scarsa <input type="radio"/>
contorno	adeguata <input type="radio"/>	eccessiva <input type="radio"/>	scarsa <input type="radio"/>

quantità porzione servita: sufficiente abbondante scarsa

sapore:

1° piatto	gradevole <input type="radio"/>	accettabile <input type="radio"/>	non accettabile <input type="radio"/>
2° piatto	gradevole <input type="radio"/>	accettabile <input type="radio"/>	non accettabile <input type="radio"/>
contorno	gradevole <input type="radio"/>	accettabile <input type="radio"/>	non accettabile <input type="radio"/>

Osservazioni:

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

Valutazioni specifiche

1.Il pane è: di tipo integrale con farina 00/0

2. Il pane è di qualità: buona mediocre scarsa

3. La frutta è: accettabile acerba troppo matura

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 dei bambini presi in esame è $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo un valore compreso fra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori 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 (solo per la scuola secondaria)	TA		PA		PR		TR	

Note ed osservazioni:

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

Compilatore/i

Nome e cognome

.....
.....

Firma/e

.....
.....

Data

