

COMUNE DI NEVIANO DEGLI ARDUINI
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

**Regolamento della
Commissione Mensa Scolastica**

Approvato con Delibera di C.C. n. 29 del 25.10.2016

Regolamento della Commissione Mensa Scolastica

Art. 1 COMPITI

Il presente regolamento disciplina la composizione ed il funzionamento della commissione mensa scolastica i cui compiti specifici sono:

- la corretta impostazione del servizio mensa;
- il miglioramento della qualità del servizio offerto;
- il miglioramento delle relazioni con l'utenza.

Art. 2 FUNZIONI

Oltre a quanto previsto dalla legge e da altre fonti normative competono alla commissione mensa scolastica le seguenti funzioni:

- collegamento tra utenti e Amministrazione comunale;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio,
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione, il rispetto del capitolato, l'accettabilità del pasto, le variazioni del menu scolastico.

Art. 3 COMPONENTI

Componenti della Commissione mensa:

- Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato;
- n. 1 rappresentante dei docenti nominato dall'Istituto Comprensivo, individuato tra i docenti che effettuano il servizio mensa;
- rappresentanti dei genitori nominati dall'Istituto Comprensivo:
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola dell'infanzia di Neviano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola dell'infanzia di Bazzano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola dell'infanzia di Scurano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola primaria di Neviano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola primaria di Bazzano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola primaria di Scurano
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente per la scuola secondaria di 1° grado
 - n. 1 rappresentante dei genitori più un supplente del servizio di Micronido
- un componente dell'U.O. Nutrizione del SIAN –AUSL di Parma

Il rappresentante effettivo o supplente per ogni plesso scolastico deve essere individuato tra i genitori i cui figli usufruiscono del servizio mensa, preferibilmente tra i genitori i cui figli non frequentino l'ultimo anno nell'istituto, poiché la carica è biennale.

Nella prima riunione della Commissione viene nominato il Presidente.

Art. 4
REQUISITI DEI COMPONENTI LA COMMISSIONE MENSA

- I componenti la Commissione Mensa per svolgere efficacemente il proprio ruolo, devono:
- Essere dotati di nomina e di autorizzazione dell'Amministrazione comunale per entrare nei refettori, rilasciata all'inizio del mandato e conoscere il Regolamento della Commissione Mensa
 - Attenersi alle leggi ed ai regolamenti vigenti
 - Conoscere il Capitolato d'Appalto vigente tra il Comune e la Ditta Appaltatrice delle derrate alimentari
 - Avere preso visione delle tabelle dietetiche, del menù in vigore, delle Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna, nonché delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo approvate con Delibera Regionale n. 418/2012

Art. 5
MODALITA' DI NOMINA E DURATA DEL MANDATO

I rappresentanti dei docenti e i rappresentanti dei genitori effettivi e supplenti sono nominati dall'Istituto Comprensivo.

Le nomine vengono comunicate all'Amministrazione Comunale dall'Istituto Comprensivo.

I componenti durano in carica un biennio, possono essere sostituiti dal relativo supplente nel corso del mandato e sino alla scadenza della nomina, a seguito di dimissioni o del venir meno dei requisiti soggettivi.

Art. 6
CONVOCAZIONE, PRESIDENZA, FUNZIONAMENTO

I membri della Commissione si riuniscono con cadenza periodica, su convocazione del Presidente della Commissione stessa.

L'avviso di convocazione dovrà essere trasmesso ai membri della Commissione almeno cinque giorni precedenti la data fissata per la riunione e dovrà indicare l'ordine del giorno della seduta stessa.

In casi straordinari dovuti a motivi di particolare gravità la convocazione può essere effettuata entro 24 ore dalla seduta.

La convocazione della Commissione, inoltre, potrà essere richiesta al Presidente da almeno due componenti della Commissione, specificandone le motivazioni. Il Presidente, qualora ritenga opportuno procedere entro breve termine alla convocazione della stessa, entro 3 giorni deve convocare la Commissione; qualora non ritenga necessaria ed urgente la convocazione, provvederà ad inserire gli argomenti proposti per la prima riunione utile.

Alle riunioni della Commissione Mensa possono partecipare un referente della Ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica e possono inoltre partecipare esperti qualificati o soggetti pertinenti al servizio qualora invitati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 7
PRESIDENTE, SEGRETARIO, VERBALIZZAZIONE

La Commissione è presieduta da un rappresentante dei genitori, eletto nella prima seduta.
Le funzioni di segretario sono svolte da un componente della Commissione.
La stesura del verbale in forma sintetica delle riunioni della Commissione sarà compito del segretario.

Art. 8

COMPORTAMENTO E SOPRALLUOGHI

Ai rappresentanti della Commissione mensa può essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura, alle cucine, ai locali annessi, attenendosi alle modalità di comportamento e alle norme igieniche (non possono toccare: alimenti cotti e crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie), senza intralciare il corretto svolgimento di fasi a rischio igienico sanitario. Gli stessi si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

La visita ai suddetti locali, oltre che ai refettori, è consentita ad un numero di rappresentanti non superiore a due, secondo un calendario concordato dalla stessa Commissione, o previa domanda di almeno due componenti almeno 24 ore antecedenti la visita, per non interferire con l'attività lavorativa degli operatori.

Durante il sopralluogo gli operatori della mensa devono mettere a disposizione dei rappresentanti le stoviglie e permettere loro l'assaggio dei cibi in locali adeguati (non nel locale cucina).

I rappresentanti non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti).

Per ciascun sopralluogo effettuato, i rappresentanti della Commissione si impegnano a redigere una scheda di valutazione allegata al presente regolamento.

Art. 9

SEGNALAZIONI

Le osservazioni, i reclami, le sollecitazioni dei componenti della Commissione devono essere trasmessi all'Ufficio Scuola del Comune di Neviano degli Arduini.

SCHEDA DI VALUTAZIONE

(da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e nel refettorio).

Data.....
scuola dell'infanzia di
scuola primaria di
scuola secondaria di 1° grado di.....
micronido di.....

**1) 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 capitolato d'appalto e nel menù in vigore? .
sì .
no

REFETTORIO

1) La pulizia di ambienti e arredi è: .
buona .
mediocre .
sufficiente .
scarsa
2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? .
sì .
no

NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO

1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni? .
sì .
no
2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? .
sì .
no

NOTE

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

B) SERVIZIO

MENU'

1) Il menù del giorno è:

1°

2°

contorno.....

frutta/dessert.....

2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici? .

sì .

no

se no perché.....

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella? .

sì .

no

se no perché.....

4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

sì .

no

se sì , quanti.....

5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

DISTRIBUZIONE PASTO

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è: .

< 10 min .

> 10 min < 20 min .

> 20min

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento? .

sì .

no

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è: .

< 10 min .

> 10 min < 20 min .

> 20min

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è: .

< 10 min .

> 10 min < 20 min .

> 20min

5) La durata del pranzo è: .

< 30 min .

> 30 min < 60 min .

> 60min

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL' ASSAGGIO

1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° piatto caldo .

caldo .

tiepido .

freddo

2° piatto caldo .

caldo .

tiepido .

freddo

contorno caldo .

caldo .

tiepido .

freddo

2) COTTURA DEL CIBO

1° piatto caldo .

adeguata .

eccessiva .

scarsa

2° piatto caldo .

adeguata .

eccessiva .

scarsa

contorno caldo .

adeguata .

eccessiva .

scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA .

sufficiente .

abbondante .

scarsa

4) SAPORE

1° piatto .

gradevole .

accettabile .

non accettabile

2° piatto .

gradevole .

accettabile .

non accettabile

contorno .

gradevole .

accettabile .

non accettabile

5) GIUDIZIO GLOBALE .

buono .

sufficiente .

non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

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

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 della porzione, la percentuale sul numero dei 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)

Nella data dell'ispezione:

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.....