



**COMUNE DI FARA GERA D'ADDA
PROVINCIA DI BERGAMO**

**REGOLAMENTO SUL FUNZIONAMENTO
DELLA COMMISSIONE MENSA**

- Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 18 del 16/04/03

ART. 1 RUOLO E COMPITI

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

- di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale;
- di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico e le modalità di erogazione del servizio.

Assume compiti di:

- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare l'accettabilità del pasto.

ART. 2 COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione Mensa è costituita a livello comunale ed è composta dai seguenti componenti:

- ◆ Assessore Scuola Cultura e Sport – in qualità di Presidente;
- ◆ Responsabile Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – A.S.L. di Treviglio – o suo delegato;
- ◆ Rappresentante dell'Istituto Comprensivo;
- ◆ Rappresentante dei Genitori Consiglio di Istituto;
- ◆ Rappresentante dei Genitori di ciascun plesso scolastico;
- ◆ Rappresentante dei Docenti di ciascun plesso scolastico;
- ◆ Cuoco/a, in caso di gestione diretta del servizio, oppure da un referente della Ditta Appaltatrice, in caso di fornitura di pasti confezionati.

Per consentire di svolgere al meglio il loro compito, se possibile, di concerto con l'ASL si predisporranno corsi di formazione o materiali didattici finalizzati alla formazione dei membri stessi.

ART. 3 MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

L'Amministrazione Comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'Ufficio di Segreteria, una persona di riferimento per raccogliere le istanze e rispondere alle osservazioni dei componenti della Commissione Mensa. L'Ufficio di Segreteria provvederà ad inviare a tutti i membri della commissione mensa copia del regolamento in vigore.

L'Amministrazione Comunale si impegna a convocare, almeno due volte per anno scolastico, la Commissione Mensa allo scopo di discutere eventuali problematiche e modifiche al Servizio stesso.

ART. 4 MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Ai rappresentanti della Commissione Mensa è consentito di accedere alla cucina e ai locali ad essa annessi, evitando possibilmente i momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario; possono accedere anche ai refettori.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita alla cucina e dispensa è consentita, in ogni verifica, ad un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nella cucina;
- la visita al refettorio è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al responsabile della cucina.

Di ciascun sopralluogo effettuato i rappresentanti si impegnano a redigere una scheda di valutazione, di cui si allega fac-simile, da far pervenire all'Ufficio di Segreteria dell'Amministrazione Comunale.

ART. 5 NORME IGIENICHE

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedura 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 cotti, pronti per il consumo, né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, sarà a disposizione tutto il necessario.

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale e qualsiasi altra affezione contagiosa.

Relazione annuale verrà fornita al Consiglio Comunale.

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Scuola (materna, elementare, media) _____

Menu del _____

CUCINA - DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è: buona mediocre sufficiente scarsa

Ci sono insetti? **si**
 no

Sono presenti piatti preparati con molto anticipo?

Le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel menu in vigore?

Le confezioni sono integre/correttamente chiuse?

La tabella dietetica è esposta?

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?

Se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori?

REFETTORIO

La pulizia di ambienti e arredi è: buona mediocre sufficiente scarsa

Ci sono insetti? **si**
 no

I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?

I bicchieri , le posate e le brocche per l'acqua sono puliti?

Firma del rilevatore _____ Data _____ Ora _____

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola (materna, elementare, media) _____

Menù del _____

n° pasti _____ Turni si no

Orario arrivo pasto _____ Orario distribuzione _____

1 **SOMMINISTRAZIONE**

n° persone addette alla distribuzione _____

2 **TEMPERATURA**

(all'assaggio)

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

3 **COTTURA**

(all'assaggio)

1° piatto	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>
2° piatto	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>
contorno	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>

4 **SAPORE**

1° piatto	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>
2° piatto	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>
contorno	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>

5 **QUANTITA'**

sufficiente abbondante scarsa

6 **GIUDIZIO GLOBALE**

buono non buono appena suff.

note: _____

7 **PANE**

fresco rafferma

note: _____

8 **FRUTTA**

accettabile acerba troppo matura

note: _____

9 **RISPETTO DEL MENU'**

SI NO

se NO motivazione _____

Firma del rilevatore _____ Data _____ Ora _____

ACCETTABILITA' DEL PASTO

Menù del giorno

Primo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Contorno	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Frutta	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>

TA = Totalmente Accettato (75%-100% percentuale riferita al numero dei bambini)
PA = Parzialmente Accettato (74%-50% percentuale riferita al numero dei bambini)
PR = Parzialmente Rifiutato (49%-25% percentuale riferita al numero dei bambini)
TR = Totalmente Rifiutato (0-24% percentuale riferita al numero dei bambini)

Si considera mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%

Firma del rilevatore _____ Data _____ Ora _____