



**COMUNE DI BARZANO'**  
**Provincia di Lecco**

\*\*\*\*\*

**SCUOLA PRIMARIA "ADA NEGRI"**  
**REGOLAMENTO PER L'ISTITUZIONE**  
**ED IL FUNZIONAMENTO DELLA**  
**COMMISSIONE MENSA**

\*\*\*\*\*

**ART. 1**  
**ISTITUZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA**

E' istituita la Commissione Mensa per il servizio di refezione presso la Scuola Primaria "Ada Negri" di Barzanò, con le modalità e i compiti di cui agli articoli seguenti.

**ART. 2**  
**NOMINA E DURATA IN CARICA DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa viene nominata all'inizio di ogni anno scolastico e dura in carica fino alla prima riunione dell'anno scolastico successivo. La nomina avviene con decreto del Sindaco, previa designazione da parte dell'Istituzione scolastica del nome dell'insegnante e dei genitori.

**ART. 3**  
**COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa è composta da:

- un componente designato dal Comune
- un docente della Scuola Primaria
- due genitori della Scuola Primaria (il cui figlio usufruisca del servizio)

La Commissione può avvalersi, in caso di necessità, della consulenza di un tecnico (Dietologo, Medico del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L.) o di un referente della ditta appaltatrice del servizio di refezione.

**ART. 4**  
**COMUNICAZIONE**

L'elenco dei componenti la Commissione Mensa deve essere notificato alla Direzione Scolastica, al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L., all'Impresa appaltatrice

**ART. 5**  
**RIUNIONI DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni di cui stilerà un verbale da inviare all'Amministrazione Comunale, ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

Sceglie al suo interno un Responsabile che funga da referente presso l'Amministrazione Comunale, nella persona del Responsabile del servizio e la Direzione Scolastica.

Il Responsabile della Commissione Mensa può chiedere al Comune ogni supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni.

## **ART. 6**

### **FUNZIONI E COMPITI DELLA COMMISSIONE**

La Commissione Mensa svolge un ruolo di supporto all'Amministrazione Comunale nell'attività di controllo del servizio di refezione scolastica, nell'interesse dell'utenza. In particolare la Commissione svolge un ruolo di:

- Collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio
- Consultazione per ciò che riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio ed il Capitolato d'appalto
- Valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione dell'accettabilità del pasto

## **ART. 7**

### **MODALITA' DI COMPORTAMENTO**

I componenti la Commissione possono accedere, accompagnati da un addetto, ai locali di distribuzione, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare lo svolgimento di fasi a rischio igienico-sanitario.

Possono invece accedere al refettorio con programmazione anche quotidiana, previo accordo con il responsabile del servizio circa il numero dei rappresentanti che effettueranno l'assaggio.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree apposite ed a mezzo di stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti la Commissione.

Durante i sopralluoghi i componenti non potranno rivolgere alcuna osservazione al personale addetto: ogni richiesta dovrà essere rivolta al Responsabile del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

I componenti la Commissione non possono toccare, prelevare sostanze alimentari, né assaggiare cibi nel locale di distribuzione dei pasti. Deve essere evitata ogni forma di contatto diretto o indiretto con alimenti.

Di ciascun sopralluogo la Commissione Mensa redigerà una scheda di valutazione conforme all'allegato 1), che farà pervenire al Comune ed alla Direzione Scolastica.

## **ART. 8**

### **RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE**

Durante le visite di controllo i componenti la Commissione mensa devono attenersi ai regolamenti igienico-sanitari in vigore, non possono usare i servizi igienici riservati al personale e, in caso di tosse, raffreddore o malattia dell'apparato gastrointestinale, non possono accedere alla mensa.

## 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 Lombardia per la ristorazione scolastica")

Tipo di scuola

elementare                       media

Questa scheda è da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel refettorio.

---

### A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

---

Cucina/Centro Cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente 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 ambiente 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 (es. carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

sì                       no

---

Note:

.....  
.....

---

### B) SERVIZIO

---

**Menù**

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

5) Indicare il numero di pasti completi serviti in quella struttura \_\_\_\_\_

---

### Distribuzione pasto

1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è

<10 min.   $\geq 10 < 20$  min.  >20 min.

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

sì  no

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è

<10 min.   $\geq 10 < 20$  min.  >20 min.

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è

<10 min.   $\geq 10 < 20$  min.  >20 min.

5) La durata del pranzo è

<30 min.   $\geq 30 < 60$  min.  >60 min.

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

sì  no

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione \_\_\_\_\_

\* prendere in esame un solo turno

---

### VALUTAZIONE PERSONALE ALL'ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo

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

- 2) Cottura del cibo
- |           |                                   |                                    |                                 |
|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1° piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| 2° piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| contorno  | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |

- 3) Quantità porzione servita
- sufficiente       abbondante       scarsa

- 4) Sapore
- |           |                                    |                                      |  |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| 2° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| contorno  | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> 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) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero 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 bambine 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	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Secondo piatto	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Contorno	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
Frutta	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR

Note ed osservazioni: .....

Il compilatore      *Nome e cognome* .....

*Firma* .....