



COMUNE DI BARZANO'
Provincia di Lecco

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
“ENRICO FERMI”

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 Secondaria di I Grado "Enrico Fermi", gestita in convenzione tra i Comuni di Barzanò, Barzago, Cremella, Sirtori e Viganò.

Le modalità ed i compiti della Commissione sono indicati negli 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 di Barzanò – Capo convenzione, sentiti i Comuni convenzionati, previa designazione da parte dell'Istituzione scolastica dei nomi dell'insegnante e dei genitori, secondo le modalità ritenute più opportune. I nomi degli incaricati devono essere comunicati per iscritto al Comune di Barzanò.

ART. 3
COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa è composta da:

- un componente designato previo accordo tra i Comuni Convenzionati
- un docente della Scuola Secondaria di I grado
- due genitori della Scuola Secondaria di I grado (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 a tutti i Comuni convenzionati, 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 a tutte le Amministrazioni coinvolte, ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

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

Il Responsabile della Commissione Mensa può chiedere al Comune di Barzanò 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, accompagnati da un addetto, possono accedere 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 di Barzanò 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. Inoltre è lasciata alla discrezione dei singoli la decisione di non partecipare ai lavori della Commissione presso la scuola se non in perfette condizioni di salute.

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 caldo tiepido freddo

2° piatto caldo caldo tiepido freddo

contorno caldo caldo tiepido 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 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	<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