



Comune di
Francavilla di Sicilia

Città Metropolitana di Messina
Ente del Parco Fluviale dell'Alcantara



Regolamento recante disposizioni per la costituzione ed il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica.

Articolo 1 (Finalità)

Riconoscendo l'Amministrazione comunale il valore educativo del pasto consumato nelle scuole, nonché il dovere di garantire una buona educazione alimentare con approccio a cibi sani e diversificati, viene, in tale ottica, istituita la Commissione Mensa avente queste finalità:

- a) svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune, al quale compete l'erogazione del servizio;
- b) monitorare la qualità dei pasti e del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione e la rispondenza dello stesso alle condizioni contrattuali;
- c) farsi portavoce delle istanze degli utenti;
- d) attivare forme di collaborazione, partecipazione e trasparenza nella gestione del servizio.

Articolo 2 (Composizione)

Sono componenti della Commissione Mensa:

- l'assessore alla P.I., o suo delegato, che la presiede; 2 insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria, entrambi designati dal Dirigente scolastico;
- 2 genitori di alunni frequentanti la mensa, entrambi designati dai rappresentanti di classe;
- il responsabile della ditta affidataria del servizio, o suo delegato;
- 2 consiglieri entrambi rispettivamente designati dai capigruppo consiliari di maggioranza e di minoranza.

L'Amministrazione, acquisiti i nominativi, provvederà alla nomina dei componenti.

Articolo 3
(Durata e funzionamento)

La Commissione resta in carica 1 anno.

In caso di dimissioni di un componente, ne viene disposta l'immediata sostituzione. La Commissione viene convocata dal Presidente con cadenza trimestrale. La Commissione può riunirsi altresì su richiesta motivata dei propri membri, indirizzata al Presidente.

Le riunioni della Commissione sono valide con la presenza della maggioranza dei componenti e le decisioni sono validamente assunte a maggioranza dei presenti. Per la partecipazione ai lavori non è prevista la corresponsione di alcun compenso. Dei lavori viene redatto processo verbale a cura del Responsabile di Area o suo delegato.

Articolo 4
(Funzioni)

Le funzioni demandate alla Commissione sono:

- a) controllo periodico della quantità e qualità dei pasti. Il numero dei controlli sarà concordato tra il Comune, l'Istituto Comprensivo e i Componenti della Commissione ad inizio anno scolastico;
- b) verifica conformità del menù e delle tabelle dietetiche;
- c) verifica della regolarità degli orari di consegna pasti;
- d) controllo della situazione igienica delle attrezzature, dei locali e del personale.

I componenti che possono accedere contemporaneamente nei locali mensa non dovrà superare il numero di tre componenti.

Articolo 5
(Modalità di svolgimento dei controlli)

1. Durante i controlli i componenti della Commissione potranno accedere ai locali, adibiti a refezione scolastica limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e/o della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature, contenitori e suppellettili.
2. Durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.
3. Per valutare meglio la qualità del servizio i componenti potranno richiedere l'assaggio del cibo somministrato, sempre prima dell'inizio del servizio di scodellamento. È vietato ai componenti procedere al prelievo di sostanze alimentari.

4. La Commissione, per le funzioni demandate, non può richiamare il personale di servizio, riferire allo stesso osservazioni o reclami o modificare modalità di svolgimento del servizio.

I compiti da assolvere riguardano:

A) Locali, arredi ed attrezzature:

- controllo delle pulizie dei refettori, dei tavoli, delle stoviglie senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovagliette;
- verifica che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico-sanitarie.

B) Gradimento dei pasti:

La verifica del gradimento dei pasti può essere effettuata:

- chiedendo di assaggiare il cibo che verrà somministrato;
- chiedendo agli insegnanti e mai ai bambini un parere sulle pietanze;
- valutando quanti bambini abbiano consumato il pasto o quanti l'abbiano rifiutato;
- valutando l'entità degli scarti.

C) Monitoraggio del servizio:

Attraverso il monitoraggio del servizio, la Commissione mensa ha la possibilità di rilevare eventuali anomalie che possono riguardare:

- sottodosi delle porzioni, in riferimento alla grammatura indicata nella tabella dietetica;
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù;
- presenza di corpi estranei;
- odore delle pietanze, gradevole o sgradevole;
- malesseri o disturbi, particolarmente diffusi fra gli utenti, riconducibili al cibo consumato nella mensa scolastica;
- mancato rispetto delle diete speciali.

Le rilevazioni effettuate durante le visite dovranno essere riportate per iscritto, utilizzando i moduli appositamente predisposti dall'Amministrazione.

Articolo 6

(Protezione dati personali)

I dati personali e/o sensibili dei quali i componenti la Commissione vengano a conoscenza nel compiere le attività previste dal presente Regolamento devono essere trattati nel

rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali e delle disposizioni emanate dal Comune.

Articolo 7

(Rapporti con l'Amministrazione)

La Commissione deve informare l'Ente sull'andamento del servizio , comunicando con urgenza qualsivoglia carenza riscontrata.

Articolo 8

(Entrata in vigore)

Il presente Regolamento, entra in vigore dalla data di esecutività dell'atto deliberativo di adozione.



Comune di
Francavilla di Sicilia
Città Metropolitana di Messina
Ente del Parco Fluviale dell'Alcantara



Servizio Pubblica Istruzione
REFEZIONE SCOLASTICA

SCHEDA DI MONITORAGGIO PUNTI COTTURA

a.s. 20____/____

Data _____ Orario visita _____ Scuola _____

LOCALI E ATTREZZATURE

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Pulizia: - pareti | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - finestre | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - tavoli | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - carrelli | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - vassoi | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - banchi di distribuzione | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - contenitori | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |

I locali e le attrezzature sono in buono stato Sì NO

Sono presenti infestanti o segni di infestanti Sì NO

I sistemi sono sottoposti periodicamente a sistemi di sanificazione ambientale Sì NO

PERSONALE

Numero addetti _____

Il personale indossa: copricapo, mascherina, camici e guanti monouso Sì NO

Il personale osserva un comportamento igienicamente corretto Sì NO

Il personale addetto alla preparazione dei pasti è cortese/gentile poco cortese/gentile

Il personale addetto alla preparazione pasti ha partecipato a corsi di formazione Sì NO

DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore

Sì NO

I prodotti sono protetti adeguatamente

Sì NO

I prodotti sono conservati adeguatamente

Sì NO

Sono presenti prodotti in stazionamento a temperatura ambientale

Sì NO

CONFEZIONAMENTO PASTI

Il confezionamento dei pasti corrisponde a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore

Sì NO

I contenitori sono chiusi e ben conservati

Sì NO

Letto chiuso e sottoscritto Data _____ Orario fine attività _____

Componenti presenti:

Cognome e nome

Qualifica

Firma

Rumore: forte (è necessario urlare) disturba la conversazione normale

Alimenti che risultano in eccedenza

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta
- Dolce
- Altro _____

OSSERVAZIONI

Letto chiuso e sottoscritto Data _____ Orario fine attività _____

Componenti presenti:

Cognome e nome

Qualifica

Firma

| | | |
|-------|-------|-------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |



Comune di
Francaavilla di Sicilia
Città Metropolitana di Messina
Ente del Parco Fluviale dell'Alcantara



Servizio Pubblica Istruzione
REFEZIONE SCOLASTICA

SCHEDA DI RILEVAZIONE COMMISSIONE MENSA

a.s. 20___/___

Data _____ Orario visita _____ Scuola _____

MENU' DEL GIORNO

| Primo piatto | Secondo piatto | Contorno | Frutta | Dolce |
|--------------|----------------|----------|--------|-------|
| | | | | |

Menù per allergia/intolleranza/malattia/altro Sì NO

| Primo piatto | Secondo piatto | Contorno | Frutta | Dolce |
|--------------|----------------|----------|--------|-------|
| | | | | |

PANE croccante gommoso duro altro _____

PRIMO PIATTO

caldo scotto porzioni scarse
 tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____
 freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. _____

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

Osservazioni

SECONDO PIATTO

- caldo scotto porzioni scarse
 tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____
 freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. _____

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

Osservazioni _____

CONTORNO

- caldo scotto porzioni scarse
 tiepido normale porzioni sufficienti da capitolato (per porzioni) gr. _____
 freddo crudo porzioni abbondanti riscontrato (per porzioni) gr. _____

CONDIMENTO sufficiente insufficiente

PIATTO accettato rifiutato rifiutato in parte

Osservazioni _____

FRUTTA

- acerba matura marcia altro _____

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

PULIZIA

Osservazioni:

DOLCE

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

Osservazioni _____

ALTRO/I ALIMENTI

ALIMENTO accettato rifiutato rifiutato in parte

Osservazioni _____

Menù rispondente al calendario settimanale/mensile previsto Sì NO

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Ora inizio distribuzione _____

Intoppi nella distribuzione Sì NO quali _____

E' presente in mensa:

- olio extra vergine di oliva in quantità sufficiente Sì NO
- aceto Sì NO
- sale Sì NO

Personale addetto alla distribuzione: numero di addetti _____

- Indossano camice Sì NO
- Lavaggio mani prima della distribuzione Sì NO
- Il personale addetto alla distribuzione è cortese/gentile poco cortese/gentile

AMBIENTE

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Pulizia: - pareti | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - finestre | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - tavoli | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - carrelli | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - vassoi | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - banchi di distribuzione | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |
| - contenitori | <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> scarsa | <input type="checkbox"/> pessima |