



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE

PROVINCIA DI PAVIA

SETTORE SERVIZI SCOLASTICI

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

Approvato con Delibera C.C. n. 54 del 17.10.2016

PREMESSA

Il presente regolamento è lo strumento con il quale il Comune determina la composizione, il funzionamento, i compiti della Commissione Mensa e le modalità d'accesso alle strutture ed è redatto in attuazione delle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", alle quali si rimanda per quanto non qui disciplinato.

L'obiettivo primario è la realizzazione di una sinergia tra le specifiche competenze di tutti i componenti della Commissione Mensa, per contribuire a determinare un graduale e progressivo miglioramento delle abitudini alimentari tra i piccoli utenti, garantendo nel contempo un pasto igienicamente sicuro, nutrizionalmente equilibrato e orientato alla sostenibilità ambientale.

Si auspica che le attività disciplinate dal presente regolamento possano essere svolte in un clima di collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Istituto Scolastico e il Gestore del Servizio, per favorire l'attività didattico-educativa, all'interno della quale la refezione scolastica costituisce un momento di basilare valore pedagogico.

ART. 1

RUOLO DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa identifica i problemi emergenti e propone possibili soluzioni al Gestore del servizio tramite l'Amministrazione Comunale.

Nell'interesse dell'utenza la Commissione Mensa assicura:

- a. il ruolo di collegamento tra utenti, Amministrazione Comunale e soggetto gestore del servizio, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b. il ruolo di monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso idonee schede di valutazione opportunamente predisposte;
- c. il ruolo consultivo per quanto riguarda il menù scolastico e le modalità di erogazione del servizio

Tutte le attività devono essere svolte di concerto con l'Amministrazione Comunale, che individua al suo interno un referente e mette a disposizione un idoneo spazio per le riunioni della commissione stessa.

La Commissione Mensa deve relazionarsi con il corpo docente di riferimento, direttamente responsabile della sorveglianza degli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica. Gli insegnanti, infatti, possono dare un contributo essenziale per conoscere, in maniera statistica e continuativa, il gradimento del pasto da parte del bambino e contemporaneamente possono fornire informazioni circa le modalità di erogazione del servizio.

Qualsiasi osservazione dei genitori degli utenti, inerenti il servizio di refezione scolastica, dovrà pervenire ai componenti della Commissione Mensa quale elemento consultivo che svolge un'attività di collegamento tra utenza e Amministrazione Comunale, facendosi carico di raccogliere e riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa.

Le eventuali contestazioni dei genitori, che pervenute in forma scritta all'Amministrazione Comunale saranno trasmesse, per conoscenza, alla Commissione Mensa.

ART. 2

COMPOSIZIONE E NOMINA

La Commissione Mensa è costituita da un rappresentante dei genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica, da un rappresentante dei docenti e da un rappresentante dell'Amministrazione Comunale.

Il rappresentante nominato dall'Amministrazione Comunale, può rimanere in carica fino alla scadenza del mandato.

L'Istituto Scolastico nomina annualmente il rappresentante degli insegnanti scelto tra il corpo docente e ne comunica il nominativo al Responsabile del Servizio dell'Amministrazione comunale.

Nel caso in cui l'Istituto Scolastico non provveda ad indire le elezioni del Rappresentante dei Genitori, il Responsabile del Servizio si occuperà dell'organizzazione di tutte le procedure necessarie all'elezione stessa. Sono ammessi al voto entrambi i genitori degli utenti del servizio di refezione, che hanno diritto di esprimere un solo voto, indipendentemente dal numero di figli che frequentano la scuola primaria. Su ogni scheda è possibile indicare un solo nominativo. Non è ammesso il voto per delega.

Possono essere eletti nella Commissione anche soggetti privi dell'attestato di partecipazione allo specifico corso organizzato dall'ATS, con l'obbligatorietà di frequentarlo nella prima sessione successiva al loro insediamento, pena la loro decadenza. I rappresentanti non ancora in possesso dell'attestato di frequenza del suddetto corso, potranno svolgere comunque le loro funzioni ed accedere ai refettori, ma potranno entrare nel centro cottura solo se accompagnati da un altro membro della Commissione.

Per tutti i componenti deve sussistere l'inesistenza di potenziali conflitti di interesse con l'impresa di ristorazione scolastica che eroga il servizio.

La Commissione Mensa dura in carica un anno. I componenti restano in carica fino al rinnovo della nuova Commissione Mensa.

Qualora nel corso della durata della Commissione vengano a decadere dalle funzioni alcuni suoi componenti, o in caso di dimissioni, è fatto obbligo a ciascuna parte di provvedere alla loro sostituzione mediante nuove nomine per garantire la validità degli atti della Commissione stessa. In caso di dimissioni o rinuncia da parte del Rappresentante dei Genitori verrà nominato il primo tra i non eletti.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa, attraverso apposita determinazione di presa d'atto da parte del Responsabile del Servizio, deve essere comunicato all'ATS, al Gestore del Servizio e alla Direzione Scolastica. Sarà cura dell'Istituto Comprensivo comunicare a tutti i genitori i nominativi dei componenti della nuova Commissione Mensa.

ART. 3 FUNZIONAMENTO E COMPITI

La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza, e periodicamente ne inoltra comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

Su richiesta della Commissione Mensa, l'Amministrazione Comunale può decidere di organizzare incontri, o interventi di educazione alimentare, con la Dirigenza scolastica, il Gestore del Servizio, i genitori degli utenti o l'ATS.

Attività di vigilanza

L'attività di vigilanza è prevista in un numero non inferiore alle due verifiche nel corso dell'anno scolastico. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redige un verbale delle operazioni compiute nonché una scheda di valutazione dell'andamento del servizio da far pervenire all'Amministrazione Comunale, che a sua volta valuterà l'inoltro alla Direzione della Scuola, al Gestore del servizio, all'ATS.

In caso di sopralluogo di un solo membro della Commissione la scheda di rilevazione, gli eventuali disservizi e qualunque informazione riferita alla qualità del servizio dovranno essere portati a conoscenza degli altri componenti della Commissione, che valuteranno la necessità della redazione di un verbale da inoltrare all'Amministrazione Comunale.

Le riunioni possono essere convocate anche da un solo membro della Commissione al quale spetta l'obbligo di avvisare gli altri due componenti, con un preavviso di almeno 24 ore. La riunione è valida se sono presenti almeno due componenti.

Centro cottura/cucina e refettori

I componenti della Commissione Mensa possono:

- effettuare i controlli, anche senza preavviso, sia presso il centro cottura sia presso il refettorio, al fine di valutare e monitorare la qualità del servizio e segnalare immediatamente all'Amministrazione Comunale e al Gestore del Servizio, eventuali disfunzioni o irregolarità rilevate durante le visite;
- chiedere informazioni circa il numero, le funzioni e gli orari di servizio del personale di cucina;
- verificare che la qualità/quantità degli alimenti corrispondano alle tabelle dietetiche dell'A.T.S.;
- verificare le condizioni di trasporto degli alimenti;
- controllare il rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e somministrazione, per quanto concerne le stoviglie, gli arredi e le strutture;

- accedere ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense solo se accompagnati da un addetto e con il consenso del responsabile, senza intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario;
- assistere alle varie fasi di preparazione, cottura e porzionatura degli alimenti;
- assaggiare gli alimenti pronti per la distribuzione;

La visita al centro cottura/cucina e dispensa può essere effettuata da uno o più componenti della Commissione Mensa nel rispetto delle condizioni sopra descritte. Il Gestore dovrà mettere a disposizione adeguato abbigliamento monouso.

Durante i sopralluoghi per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta, i membri della commissione mensa dovranno rivolgersi al responsabile del centro cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni. Al personale addetto alla ristorazione non dovrà essere rivolta alcuna osservazione né contestazione o richiedere copia di alcun documento.

I componenti della Commissione Mensa non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e/o indiretto con sostanze alimentari e/o con le attrezzature; essi non devono pertanto toccare gli alimenti cotti e pronti per il consumo, gli alimenti crudi, gli utensili, le attrezzature e le stoviglie, ad esclusione di quelli messi a loro disposizione. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie messe a disposizione.

Possono accedere autonomamente ai locali di consumo dei pasti senza interferire nel corretto svolgimento del servizio controllando:

- la distribuzione e la somministrazione dei pasti, con riferimento alla quantità, qualità, temperatura degli stessi;
- gli effettivi consumi;
- gli eventuali resi e avanzi.

Documentazione a disposizione

Per poter svolgere efficacemente e con competenza il proprio ruolo la Commissione Mensa deve disporre:

- di copia del Regolamento Comunale della Commissione Mensa
- di copia del Capitolato speciale o tecnico del Capitolato d'appalto;
- delle tabelle dietetiche in uso.
- delle schede di valutazione da utilizzare durante le visite nei locali cucina o nei refettori.

Le schede di valutazione sono un valido strumento per un riscontro oggettivo del monitoraggio effettuato e devono consentire di esprimere un giudizio sul servizio inteso come:

- gradimento del pasto;
- qualità del servizio;
- qualità e quantità delle materie prime;
- preparazione degli alimenti;
- conformità delle porzioni.