



Comune di Como

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA

Approvato con Deliberazione C.C. n. 47 del 20/07/2004
Modificato con Deliberazione C.C. n. 68 del 16/12/2013

PREMESSA

Il Servizio Ristorazione Scolastica è una componente importante del diritto allo studio in quanto ha lo scopo di assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Inoltre, è ormai universalmente riconosciuta la stretta correlazione esistente tra alimentazione e salute: una corretta alimentazione non solo è in grado di assicurare allo scolaro un'adeguata efficienza psico-fisica, ma soprattutto è in grado di prevenire o di ritardare una serie di patologie che affliggono la nostra società: diabete, ipertensione, cardiopatia, obesità, tumori, ecc.

In considerazione di quanto sopra, sono da ritenersi fondamentali i seguenti presupposti:

- La **ristorazione scolastica** deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari;
- Le **famiglie** devono essere informate sulle finalità della ristorazione scolastica e coinvolte in un percorso di educazione alimentare che affronti il significato di una equilibrata alimentazione, la stagionalità della verdura e della frutta, il rapporto con il cibo, la prevenzione dell'obesità infantile e di altre patologie connesse con l'alimentazione;
- Gli **insegnanti** devono diventare parte attiva nella ristorazione scolastica, anzitutto partecipando al pasto insieme ai bambini, in quanto essi vedono l'adulto come modello comportamentale da imitare e da cui apprendere le principali regole;
- La **Commissione Mensa**, organo di controllo con ruolo propositivo e non vincolante, rappresenta un importante anello di congiunzione fra gestione del servizio, famiglie e scuola.

Art. 1 – FINALITÀ E OBIETTIVI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e con spirito di collaborazione costruttiva con l'Amministrazione Comunale, le seguenti funzioni:

- raccoglie suggerimenti e istanze che pervengono dagli utenti, dagli insegnanti e dai genitori;
- valuta ed effettua monitoraggi del gradimento del pasto e della qualità del servizio, ivi compresa l'assistenza alla mensa, attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- esprime pareri e formula proposte in merito al menù scolastico ed alle modalità di erogazione del servizio, nel rispetto del capitolato d'appalto;
- propone percorsi didattici di educazione alimentare.

Art. 2 – COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE

Le Commissioni sono costituite a livello di Istituto comprensivo e sono di norma formate da Rappresentanti di ogni plesso afferente all'Istituto stesso nel quale viene erogato il servizio di ristorazione scolastica.

La Commissione Mensa è composta nella misura di:

- genitori di utenti iscritti al servizio nel plesso - almeno 2, max 10;
- docenti del plesso - almeno 1, max 2.

La scelta dei componenti delle Commissioni Mensa compete al Consiglio d'Istituto, con le modalità dallo stesso determinate e viene effettuata contestualmente all'elezione annuale dei rappresentanti di classe.

Le Commissioni Mensa nominano, al proprio interno, un Referente e un suo vicario, che hanno il compito di farsi portavoce con l'Amministrazione comunale delle esigenze e delle istanze dei vari plessi dell'Istituto comprensivo.

Fermi i limiti di cui sopra, l'organizzazione delle Commissioni, le loro articolazioni, il numero dei componenti, la loro individuazione e la scelta del Responsabile referente presso il titolare del Servizio, sono rimessi all'iniziativa dei genitori e degli insegnanti. L'elenco dei componenti, il referente ed il relativo supplente devono essere comunicati al Servizio comunale di ristorazione scolastica dal competente Istituto Comprensivo entro la fine del mese di ottobre di ciascun anno. Il Responsabile del Servizio trasmetterà al personale comunale preposto l'elenco dei nominativi delle persone autorizzate ad accedere ai locali mensa per lo svolgimento dell'attività di verifica.

Art. 3 - REQUISITI DEI COMPONENTI

Possono far parte della Commissione Mensa i genitori con figli regolarmente iscritti in uno dei plessi cui fa riferimento la Commissione stessa.

I rappresentanti della Commissione Mensa devono:

- a) avere acquisito un adeguato livello di formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale;
- b) aver recepito le modalità di comportamento e le norme igienico-sanitarie da attuare durante le visite di controllo, contenute nel presente Regolamento;
- c) essere in possesso dell'autorizzazione comunale per entrare nelle cucine e nei refettori, rilasciata all'inizio del mandato;
- d) aver preso visione delle modalità di accesso alle strutture, come da presente Regolamento;
- e) aver preso visione della parte di capitolato d'appalto riferita alle caratteristiche delle derrate alimentari.

Art. 4 - DURATA E FUNZIONAMENTO

Le Commissioni mensa durano in carica per l'intero anno scolastico e i loro componenti possono essere rinominati. Alle stesse competono gli oneri di funzionamento, che non devono in alcun modo gravare sull'Amministrazione comunale.

Tutti i componenti possono fare sopralluoghi nei refettori dei plessi appartenenti all'Istituto Comprensivo di riferimento. La Commissione individua, al suo interno, due rappresentanti che possono essere autorizzati ad effettuare sopralluoghi nei punti di cottura, anche in quelli **situati in plessi che non fanno parte dell'Istituto comprensivo ma** preposti alla preparazione dei pasti per uno o più refettori dell'Istituto stesso. I nominativi devono essere comunicati al Servizio Ristorazione scolastica per le opportune autorizzazioni.

Art. 5 - RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

Le Commissioni, in base alla propria organizzazione interna, effettuano segnalazioni, forniscono suggerimenti e pareri e compilano schede di valutazione trasmettendoli al Servizio Ristorazione Scolastica.

Il Referente di ciascuna Commissione può reperire dagli uffici comunali la documentazione necessaria (capitolato d'appalto, tabelle dietetiche, ecc.).

Le Commissioni Mensa sono convocate dall'Assessore in assemblea plenaria almeno 1 volta all'anno. Assemblee straordinarie possono essere richieste su istanza motivata sottoscritta dalla metà più uno dei Referenti.

I Referenti possono richiedere incontri con i Rappresentanti dell'Amministrazione comunale per specifiche esigenze riferite ai singoli plessi.

Art. 6 - COMPITI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La Commissione Mensa si occupa di vigilare e monitorare:

- gli ambienti interessati dal servizio di ristorazione scolastica, al fine di verificare l'igiene nei centri cottura, locali dispensa, refettori, spogliatoi, servizi igienici;
- le condizioni e pulizie di impianti, attrezzature, stoviglie e arredi presenti nei locali di competenza;
- il servizio di refezione con riferimento a:
 - conformità del pasto fornito rispetto a quello previsto dal menù;
 - rispetto delle tabelle dietetiche qualitative e quantitative, come stabilito dall'ASL;
 - gradimento del pasto, attraverso appositi strumenti di valutazione;
 - idoneità dei cibi rispetto a temperatura, condimento, sapore, grammature;

- quantità dei residui;
- qualità delle materie prime;
- modalità di preparazione e cottura degli alimenti;
- modalità di conservazione degli alimenti nella dispensa e nei frigoriferi.

La Commissione mensa, dopo ciascun sopralluogo, formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita scheda di valutazione predisposta dal Servizio, tratta dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", approvate con Decreto Generale della Sanità 1.8.2002, n. 14833. La medesima deve essere trasmessa, per il tramite del Protocollo Generale, agli uffici del Servizio "Ristorazione scolastica", entro cinque giorni dall'effettuazione della verifica.

Le informazioni contenute nelle schede saranno debitamente registrate ai fini della predisposizione dei report annuali.

In caso di rilevazione di situazioni che richiedono interventi urgenti, è opportuno anticipare quanto riscontrato in tempo reale per le vie brevi (telefono, fax, mail) al medesimo Servizio "Ristorazione scolastica", affinché possano essere intraprese le opportune verifiche. Le risultanze di tali verifiche e le eventuali azioni correttive adottate saranno comunicate al Referente della Commissione Mensa entro 30 giorni dalla data di protocollo.

Art. 7 – VISITE DI CONTROLLO E MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

La Commissione può effettuare ispezioni nei locali interessati dal servizio (centro cottura, locali dispensa, refettori, spogliatoi, servizi igienici), relativamente ai compiti di cui all'art. 6 e in numero non superiore a 2 visite/mese per singolo plesso.

Al fine di non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori, non possono accedere alla cucina/refettorio più di due componenti per visita, previo accordo con il Responsabile del Servizio Ristorazione Scolastica. In caso di accesso ai refettori non è necessario dare alcun preavviso.

Le visite nelle cucine si devono svolgere nei momenti di ridotta operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario (indicativamente tra le 8.30 e le 9.30).

Il rappresentante che effettua il sopralluogo è tenuto a registrarsi apponendo la firma sull'apposito registro.

Durante i sopralluoghi i componenti non possono:

- fare richiami e/o rivolgere osservazioni al personale;
- modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore;
- assumere comportamenti non consoni verso gli alunni (es. è vietato aiutare / imboccare gli alunni sostituendosi alle mansioni del personale docente, soffermarsi in modo prolungato con i medesimi, salva autorizzazione da parte del personale docente);
- procedere al prelievo di sostanze alimentari, quali materie prime e prodotti finiti;
- fotografare, filmare e/o prelevare piatti di portata senza preventiva autorizzazione.

I membri della Commissione, nel rispetto dei tempi e dell'organizzazione del lavoro, possono:

- chiedere informazioni al personale in merito alla preparazione e/o distribuzione dei pasti, senza creare intralcio alla normale attività;
- degustare, in spazio distinto e separato, al termine della distribuzione, campioni del pasto del giorno, con stoviglie a perdere fornite dal personale di cucina;
- presenziare alla distribuzione e consumo dei pasti;
- presenziare alle operazioni di pulizia e sanificazione.

Art. 8 – NORME IGIENICO-SANITARIE

L'attività della Commissione Mensa deve limitarsi alla sola osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con prodotti alimentari, attrezzature, utensili, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

I membri della Commissione che effettuano le verifiche nei punti di cottura devono essere in possesso di idoneo attestato di partecipazione a un corso in materia igienico-sanitaria (ex art. 4 L.R. n. 12/2003 e s.m.i.) con scadenza non anteriore al biennio; nel corso delle verifiche sono tenuti a indossare camici monouso e soprascarpe messi a disposizione dal servizio comunale di ristorazione, non devono utilizzare i servizi igienici

riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore, malattie infettive o virali dell'apparato respiratorio e gastrointestinale.

Art. 9 – VIGILANZA SUL RISPETTO DEL REGOLAMENTO

La vigilanza sul rispetto delle norme del presente Regolamento è demandata, salve le competenze dei Dirigenti degli Istituti comprensivi, al Direttore del Settore competente.

La vigilanza viene esercitata allo scopo di garantire sia la collaborazione dei responsabili e del personale addetto al servizio, sia il puntuale rispetto delle prescrizioni, in particolare di quelle comportamentali ed igienico-sanitarie.

In caso di abuso o di eccezionali circostanze derivanti da pubblico interesse è possibile sospendere e revocare le autorizzazioni all'accesso alle strutture.

Art. 10 – DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Regolamento entrerà in vigore dalla data di esecutività del provvedimento approvativo.