

REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE ED IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Approvato nella seduta del Consiglio di Istituto del

PREMESSA

La mensa è considerata un momento educativo e un'opportunità offerta alle alunne e agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi; pertanto, essa rappresenta un momento di educazione al gusto ed un'occasione per favorire:

- l'educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l'educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l'educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale.

L'amministrazione comunale ne stabilisce l'istituzione, le modalità di appalto e l'organizzazione del servizio.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di scuola dell'infanzia e le sezioni a tempo pieno dell'Istituto.

Il menù è formulato in base alle tabelle dietetiche suggerite dall'ASL NAPOLI1 CENTRO, e sulla base di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico) e di necessità culturali e/o religiose. Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa costituita annualmente da rappresentanti di genitori, docenti e dell'amministrazione comunale. A tal fine si rimanda al seguente link per le documentazioni relative alla Commissione Mensa stabilite dal Comune di Napoli:

<https://www.comune.napoli.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/29267>

ART. 1 -FINALITA' DELLA COMMISSIONE

- 1.** E' un organo di informazione e consultazione **senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante**
- 2.** La Commissione Mensa Scolastica esercita, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e nell'interesse dell'utenza, un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati agli alunni in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche, avendo quale immediato e diretto riferimento sulle tematiche nutrizionali la figura della dietista.
- 3.** Ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.
- 4.** Ha il ruolo di monitoraggio del servizio attraverso la compilazione delle schede di gradibilità, qui in allegato.

ART. 2 -COSTITUZIONE E REQUISITI

La Commissione Mensa Scolastica ha durata corrispondente all'anno scolastico ed è composta da:

- 1.** N. 3 rappresentanti dei genitori, che possono essere diversi dai Consiglieri di Istituto, qualora non ci sia disponibilità.
- 2.** N. 2 rappresentante del corpo docente;

I rappresentanti dei genitori vengono eletti da questi ultimi durante le riunioni di intersezione/interclasse di inizio anno scolastico, validati con apposita Delibera del Consiglio di Istituto.

Il rappresentante del corpo docente viene nominato dal Dirigente scolastico, tra i docenti delle classi che usufruiscono del tempo pieno (infanzia e primaria)

Ogni membro può liberamente dimettersi dall'incarico previa comunicazione alla Commissione Mensa, la quale provvederà a presentare nuove candidature e a nominare, insieme al Dirigente Scolastico, un nuovo membro.

Come da Regolamento del Comune di Napoli, all'art.14:

“I nominati possono essere riconfermati nell'incarico per un massimo di tre anni.”

ART. 3 COMPITI DELLA COMMISSIONE

I referenti della commissione dovranno:

- 1.** Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.
- 2.** Controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati (in particolare degli scaldavivande)
- 3.** Verificare che il personale addetto alla distribuzione indossi camice, cuffie, guanti ecc.
- 4.** Accertarsi che il personale abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino)
- 5.** Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).
- 6.** Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).

Come da art.15 del Regolamento del Comune di Napoli:

“I rappresentanti della Commissione non possono formulare osservazioni o contestazioni al personale dipendente dalla Ditta appaltatrice né procedere al prelievo di campioni, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

La C.R.I. formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su apposita modulistica. Copia del verbale dovrà essere trasmessa al competente Servizio Municipale”

ART. 5 -MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

Il Controllo sull’attivazione, funzionamento e monitoraggio del servizio e le verifiche periodiche della distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata non più di due volte a settimana e da parte di non più di due referenti a rotazione tra i membri nominati.

L’attività dei referenti deve essere limitata all’osservazione per quanto riguarda la distribuzione dei pasti, con l’esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari e con tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

Essi non devono pertanto toccare alimenti crudi, cotti o pronti al consumo, né utensili, attrezzature e stoviglie.

L’assaggio dei cibi, che devono essere predisposti dal personale della Mensa Scolastica, avviene in un locale messo a disposizione dalla scuola, ed è consentito ad un numero di rappresentanti non superiore a due in ogni giornata.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione devono evitare di intralciare il normale svolgimento delle attività.

Per ciascun sopralluogo effettuato nei centri cottura e/o nei locali della scuola i membri della Commissione si impegnano a redigere una scheda di valutazione (allegato al regolamento).

I verbali riassuntivi delle schede di valutazione devono essere trasmessi all’Amministrazione Comunale ogni tre mesi, a meno di problemi urgenti da risolvere, nel qual caso una copia del verbale va trasmessa anche al Dirigente Scolastico.

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Da compilare da parte della Commissione mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e a scuola.
Data.....

Istituto Comprensivo 51° Oriani Guarino - NAPOLI

AMBIENTE E ATTREZZATURE

1) CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è:

buona mediocre sufficiente scarsa

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

sì no

2) SCUOLA

La pulizia degli ambienti è:

buona mediocre sufficiente scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

sì no

3) PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

sì no

NOTE

.....
.....

SERVIZIO MENU'

▪Il menù del giorno è:

1°.....

2°.....

contorno.....

frutta/dessert.....

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

sì no

se no perché.....

Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

sì no

se sì quanti.....

DISTRIBUZIONE PASTO

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

sì no

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

TEMPERATURA DEL CIBO

1° Piatto: caldo tiepido freddo

2° Piatto: caldo tiepido freddo

Contorno: caldo tiepido freddo

COTTURA DEL CIBO

1° Piatto: adeguata eccessiva scarsa

2° piatto: adeguata eccessiva scarsa

Contorno: adeguata eccessiva scarsa

QUANTITA' PORZIONE SERVITA

- abbondante sufficiente scarsa

SAPORE

1° Piatto: gradevole accettabile sgradevole

2° Piatto: gradevole accettabile sgradevole

Contorno: gradevole accettabile sgradevole

GIUDIZIO GLOBALE

- buono
 sufficiente
 non sufficiente

VALUTAZIONI SPECIFICHE

Il pane è:

- di tipo integrale
 con farina 00/0
 con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

- sì no

Il pane è di qualità:

- buona
 mediocre
 scarsa

La frutta è:

- buona
 acerba
 troppo matura

5) La frutta viene servita:

- a metà mattina
 prima del pasto
 dopo il pasto

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita.

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, la percentuale sul numero dei 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:

o indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) o indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) o indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) o indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Data dell'ispezione:

Primo piatto: TA PA PR TR

Secondo piatto: TA PA PR TR

Contorno: TA PA PR TR

Frutta: TA PA PR TR

Note e osservazioni.....
.....

Il compilatore

Nome e cognome.....

Firma.....