

**COMUNE DI BRUSIMPIANO  
PROVINCIA DI VARESE**

**REGOLAMENTO DI ISTITUZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA  
COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

**ARTICOLO 1 – COSTITUZIONE**

E' istituita la Commissione mensa per il servizio di refezione scolastica di competenza comunale.

La Commissione esercita le proprie funzioni nell'ambito della refezione scolastica della scuola dell'infanzia statale e della scuola primaria statale.

**ARTICOLO 2 – COMPOSIZIONE E NOMINA**

La Commissione è composta da:

- n.2 genitori eletti dai genitori degli alunni della scuola dell'infanzia;
- n.2 genitori eletti dai genitori degli alunni della scuola primaria;
- n.1 insegnante della scuola dell'infanzia designato dal Dirigente Scolastico;
- n.1 insegnante della scuola primaria designato dal Dirigente Scolastico;
- il Sindaco con funzioni di Presidente che può delegare alla funzione stessa un assessore o un consigliere.

Il Sindaco acquisiti i nominativi come sopra provvede alla nomina dei componenti con proprio atto.

I componenti designati restano in carica per l'intero quinquennio amministrativo salvo vengano meno i requisiti di relazione con il plesso scolastico e, più precisamente: per gli insegnanti trasferimento ad altra sede e per i genitori termine del ciclo scolastico per il figlio o passaggio dell'alunno ad altro plesso, con impegno dell'insegnante capogruppo di comunicare all'Amministrazione Comunale ad inizio anno le variazioni degli alunni e degli insegnanti.

Non costituisce motivo di incompatibilità e/o ostativo l'essere contemporaneamente genitore e amministratore comunale.

**ARTICOLO 3 – SCOPI E ATTIVITA'**

Scopo della Commissione è di contribuire al miglioramento della qualità del servizio anche con l'attivazione di fasi di controllo, ciò tendente al collegamento tra utenti e amministrazione comunale, proposte sulle modalità di erogazione del servizio e sul monitoraggio della qualità del servizio reso.

#### ARTICOLO 4 – MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

*Il nuovo testo dell'art.4 sarà il seguente:*

*“La commissione viene convocata periodicamente, almeno una volta durante l'anno scolastico dal Presidente, mentre la verbalizzazione è curata da un componente della Commissione stessa a ciò designata dal Presidente. La Commissione può essere convocata dal Presidente o su richiesta di almeno tre componenti, in tale ultimo caso la data della riunione verrà comunque stabilita dal Presidente”.*

#### ARTICOLO 5 – RAPPORTI CON L'ASL E CON LA DITTA ESTERNA

La Commissione, a richiesta di almeno tre componenti o dal solo Presidente potrà chiedere, di volta in volta, la partecipazione di un rappresentante dell'ASL e del Servizio di ristorazione.

#### ARTICOLO 6 – MODALITA' DI COMPORTAMENTO

*Il nuovo testo dell'art. 6 sarà il seguente;*

*“Ai rappresentanti della Commissione potrà essere consentito, a discrezione dell'Amministrazione Comunale, di accedere al centro di cottura e ai locali mensa per verificare l'organizzazione e lo stato delle attrezzature (frigoriferi, dispense, forni ecc.), ma ciò con esclusione dei momenti di preparazione del pasto e senza obbligo di informare la società erogatrice.*

*Della Commissione in fase di visita potranno accedere per un massimo di due genitori più un amministratore comunale e le visite non possono superare il numero di quattro per anno scolastico.*

*E' comunque vietato l'assaggio dei cibi nel centro di cottura.*

*Durante i sopralluoghi i componenti della Commissione dovranno relazionarsi esclusivamente con il rappresentante della società, se presente, o dell'amministrazione comunale e non con il personale addetto.*

*Valgono per la Commissione le norme del segreto d'ufficio e sulla riservatezza dei dati proprie dei dipendenti della pubblica amministrazione”.*

#### ARTICOLO 7 – ACCESSO AGLI ATTI

Di ogni sopralluogo effettuato nei locali di preparazione e somministrazione dei cibi viene redatto e sottoscritto, nella stessa giornata, da tutti i membri presenti un verbale e una scheda di rilevazione fornita dall'Amministrazione Comunale (allegato 1).

Al termine del sopralluogo la scheda di rilevazione viene trasmessa all'Amministrazione Comunale ed affissa alla bacheca presso il plesso scolastico interessato.

La Commissione può visionare i manuali di autocontrollo alimentare e gli atti relativi ai controlli dell'ASL nei limiti del regolamento comunale.

#### ARTICOLO 8 – NORME IGIENICHE

I componenti della Commissione mensa non potrà avere contatto diretto e indiretto

con le sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.  
E' consentito l'assaggio dei cibi fuori dal centro di cottura fermo restando che non possono essere toccati gli alimenti pronti per il consumo né le stoviglie.  
I componenti della Commissione, per i sopralluoghi, dovranno essere dotati di camici e cuffie monouso a cura della società appaltatrice.  
I componenti della Commissione non possono utilizzare i servizi igienici del plesso riservati agli alunni e al personale addetto e hanno sempre comunque l'obbligo durante l'accesso di dichiarare per iscritto di non essere affetti da malattie infettive o virali.

#### ARTICOLO 9 – NORMA DI CHIUSURA

Per tutto quanto non previsto dal presente Regolamento si rinvia alle norme sanitarie e scolastiche vigenti in materia, tempo per tempo.

#### ARTICOLO 10 – PUBBLICITA' E CONTROLLO

Copia del presente regolamento sarà trasmesso all'ASL.

Una volta formalizzato sarà inviato ai componenti della Commissione mensa e firmato per ricevuta ed accettazione.



Menù

- a. il menù del giorno è
- |          |                |
|----------|----------------|
| primo    | secondo        |
| contorno | frutta/dessert |

b. la tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici

- SI  NO

se no, perché .....

c. il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella

- SI  NO

se no, perché .....

d. sono serviti menù diversi (diete speciali o altre situazioni)

- SI  NO

se si, quanti e quali .....

e. il numero dei pasti complessivi serviti è .....

Distribuzione pasto

a. il tempo per il trasporto è

10 min.	10-20 min.	20 min.
---------	------------	---------

b. il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è

10 min.	10-20 min.	20 min.
---------	------------	---------

c. la pasta e l'insalata vengono condite al momento

SI  NO

d. la durata della distribuzione del primo piatto è

10 min.	10-20 min.	20 min.
---------	------------	---------

e. la durata della distribuzione del secondo piatto è

10 min.	10-20 min.	20 min.
---------	------------	---------

f. la durata del pranzo è

30 min.	30-45 min.	45-60 min.
---------	------------	------------

g. i contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto

SI  NO

h. il numero di persone addette alla distribuzione è .....

## Valutazione personale all'assaggio

### a. temperatura del cibo

- |              |                                |                                  |                                 |
|--------------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| primo piatto | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| secondo      | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| contorno     | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |

### b. cottura del cibo

- |              |                                   |                                    |                                 |
|--------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| primo piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| secondo      | <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 |

### c. quantità porzione servita

- |                                      |                                     |                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> scarsa |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|

### d. sapore

- |              |                                    |                                      |                                 |
|--------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| primo piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> scarso |
| secondo      | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> scarso |
| contorno     | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> scarso |

## GIUDIZIO GLOBALE

- |                                |                                      |  |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> buono | <input type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> insufficiente |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|

## VALUTAZIONI SPECIFICHE

### a. il pane è

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> di tipo integrale | <input type="checkbox"/> con farina tipo 00 | <input type="checkbox"/> con farina tipo 1 o 2 |
|--|---|--|

### b. il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> SI | <input type="checkbox"/> NO |
|-----------------------------|-----------------------------|

### c. il pane è di qualità

- |                                |                                   |                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> buona | <input type="checkbox"/> mediocre | <input type="checkbox"/> scarsa |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|

### d. la frutta è

- |                                      |                                 |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> acerba | <input type="checkbox"/> matura |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|

### e. la frutta viene servita

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> a metà mattina | <input type="checkbox"/> dopo il pasto |
|---|--|

## 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 20 di questi hanno mangiato più della metà, la percentuale in esame è  $20/25 \text{ PER } 100 = 80\%$ .

I valori dell'indice di gradibilità per considerare un piatto sono:

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

primo piatto	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR
secondo	<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/dessert	<input type="checkbox"/> TA	<input type="checkbox"/> PA	<input type="checkbox"/> PR	<input type="checkbox"/> TR

Note e osservazioni

.....  
.....

Il compilatore

Nome, Cognome e firma

.....  
.....