Comune di Trevi nel Lazio

REGOLAMENTO COMUNALE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

Approvato con Delibera di C.C. N° 4 del 21.02.2011

Reso esecutivo il 21.02.2011

Via Armando Diaz. 1, tel. 0775/527001 fax 527097, C. F. - P. IVA 00300630605

Comune di Trevi nel Lazio

(Provincia di Frosinone)

Via Armando Diaz,1 - tel. 0775-527001/5 - Fax. 0775 527097 - 03010 Trevi Nel Lazio FR

INDICE:

Art. 1 – Oggetto del regolamento.

Art. 2 – Composizione e nomina.

Art. 3 – Durata e funzionamento.

Art. 4 – Competenze.

Art. 5 – Modalità di svolgimento e controlli.

Art. 6 – Entrata in vigore del regolamento.

ALLEGATI:

Allegato. 1 – Scheda di Valutazione

- A – Ambiente ed attrezzature
- B – Servizio
- C – Indice di gradimento del pasto

Art.1 - Oggetto del Regolamento.

L'Amministrazione Comunale ritiene di avvalersi della collaborazione di una Commissione mensa.
Le finalità della Commissione Mensa sono molteplici :

- svolgere un ruolo di collegamento tra utenza e l'Amministrazione Comunale alla quale compete l'organizzazione dell'erogazione del servizio di mensa scolastica.
- riportare le istanze degli utenti
- monitorare il servizio di mensa scolastica
- fare proposte di miglioramento
- favorire la partecipazione e la trasparenza nella gestione del servizio
- attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti.

Il presente regolamento disciplina pertanto le modalità di funzionamento della commissione ei rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Art.2 - Composizione e Nomina.

La Commissione esercita la propria attività nell'ambito della refezione scolastica dell'Istituto Comprensivo Statale "Ottaviano Bottini" – sezione di Trevi ed è composta da:

- il responsabile del servizio amministrativo
- n°5 rappresentanti dei genitori, i cui figli frequentino la mensa scolastica, di cui n°2 per la scuola d'infanzia, n°3 per la scuola secondaria di I grado.

La designazione verrà effettuata all'inizio dell'anno scolastico dall'assemblea dei genitori e i nominativi saranno comunicati entro 5 giorni al Responsabile del competente servizio comunale.

Art. 3 – Durata e Funzionamento.

La Commissione Mensa dura in carica **due anni** e i suoi componenti possono essere rieletti per non più di due mandati.

I componenti dovranno essere sostituiti in caso di passaggio ad altro grado di istruzione dei propri figli.

La convocazione della Commissione viene effettuata dal Responsabile del Servizio, su propria iniziativa o su richiesta motivata della maggioranza dei membri della commissione, con avviso scritto contenete l'o.d.g., da recapitare entro 5 gg. prima della riunione direttamente ai componenti della commissione oppure a mezzo degli uffici dell'Istituto Comprensivo.

Alle riunioni della Commissione potranno partecipare, a titolo di consulenza e su invito del Responsabile del Servizio, il medico della ASL e un rappresentante della Ditta appaltatrice del servizio.

Art. 4 – Competenze.

La Commissione Mensa :

- fornisce suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio nei limiti che le vengono attribuiti dal presente regolamento e dalle normative previste dal contratto d'appalto
- fornisce pareri consultivi all'Amministrazione Comunali per eventuali modifiche del servizio stesso, nei limiti sopra menzionati
- può fare proposte sulla composizione del menù, compatibilmente con il contratto d'appalto e con le tabelle dietologiche previste dalla ASL
- svolge visite nei centri di cottura e nei locali abilitati a refettorio per i controlli sulla distribuzione dei pasti, sulla loro qualità e quantità
- verifica la pulizia dei locali e delle stoviglie
- verifica il rispetto, da parte del personale, delle norme igieniche sanitarie
- verifica la conformità del menù.

Art. 5 – Modalità di svolgimento dei controlli.

Le visite presso il centro di cottura e nei locali abilitati a refettorio potranno avvenire, senza preavviso, massimo **una volta al mese.**

Le visite per controlli giustificati da particolari esigenze dovranno essere concordate con il Responsabile del Servizio comunale interessato.

Per non inferire con la normale attività lavorativa degli operatori i componenti della commissione mensa potranno accedere al refettorio in numero di 2 per volta e nei locali cucina in numero si 1 per volta, limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili.

Durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienici-sanitario.

Per valutare meglio la qualità del servizio potrà essere richiesto, al responsabile del centro di cottura o alla cuoca, l'assaggio del cibo somministrato.

I membri della Commissione non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari; per i sopralluoghi presso il centro di cottura saranno dotati di camici e cuffie monouso.

I membri della Commissione devono astenersi dalle visite di controllo in caso di tosse, raffreddori, e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i componenti della Commissione Mensa coinvolti, si impegnano a redigere una scheda di rilevazione/valutazione (all. 1) che è parte integrante del presente regolamento. La scheda di valutazione deve pervenire al Responsabile del Servizio del Comune di Trevi nel Lazio.La Commissione essendo un organo propositivo e non esecutivo, non può richiamare il personale di cucina, riferire allo stesso osservazioni o reclami o modificare le modalità di svolgimento del servizio.

I compiti da svolgere sono i seguenti:

Locali, arredi e attrezzature

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

Gradibilità dei pasti

La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata:

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

Monitoraggio del servizio

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

- sottodosaggio delle porzioni
- mancata o tardiva consegna dei pasti
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù
- presenza episodica di corpi estranei
- presenza nei magazzini di alimenti scaduti
- odore sgradevole
- malesseri o disturbi, particolarmente diffusi tra gli utenti, riconducibili al cibo consumato nella mensa scolastica
- mancato rispetto delle diete speciali

Art. 6 – Entrata in vigore del Regolamento.

Il presente regolamento entra in vigore dalla data di esecutività dell'atto deliberato di approvazione.

ALLEGATO 1

SCHEDA DI VALUTAZIONE:

DATA_____

TIPO DI SCUOLA: [] Materna [] Media

A – AMBIENTE E ATTREZZATURE:

1) La pulizia di ambiente e arredi è:

[] Buona [] Mediocre [] Sufficiente [] Scarsa.

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menù in vigore [] Si [] No

3) I tavoli sono coperti con tovagliette o tovaglie?

[] Si [] No

B – SERVIZIO:

MENU':

1) il pasto servito è:

1° piatto: _____

2° piatto: _____

Contorno: _____

Frutta/ Dessert: _____

2) Il pasto servito corrisponde a quello indicato nel menù del giorno?

[] Si [] No

Se NO, perché _____

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

[] Si [] No

4) Indicare il numero di pasti giornalieri serviti_____

DISTRIBUZIONE PASTO:

1) I l tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

[] 10 min. [] 10-20 min. [] 20 min. [] più di 20 min.

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

[] Si [] No

3) La durata della distribuzione del 1° piatto è:

[] 10 min. [] 10-20 min. [] 20 min

4) La durata della distribuzione del 2° piatto è:

[] 10 min. [] 10-20 min. [] 20 min

5) La durata del pranzo è:

[] 30 min. [] 30-60 min. [] oltre 60 min.

6) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione_____

VALUTAZIONE PERSONANE ALL'ASSAGGIO:

1) La temperatura del cibo è:

1° Piatto: [] Caldo [] Tiepido [] Freddo

2° Piatto: [] Caldo [] Tiepido [] Freddo

Contorno: [] Adeguato [] Non adeguato

2) Cottura del cibo:

1° Piatto: [] Adeguata [] Eccessiva [] Scarsa

2° Piatto: [] Adeguata [] Eccessiva [] Scarsa

Contorno: [] Adeguato [] Non adeguato.

3) Quantità porzione servita:

[] Conforme alle tab. dietetiche

[] Non conforme alle tab. dietetiche

4) Sapore:

1° Piatto: [] Gradevole [] Accettabile [] Non accettabile

2° Piatto: [] Gradevole [] Accettabile [] Non accettabile

Contorno: [] Gradevole [] Accettabile [] Non accettabile.

GIUDIZIO GLOBALE

[] Buono [] Sufficiente [] Non sufficiente

VALUTAZIONE SPECIFICHE

1) Il pane è:

[] Tipo integrale [] con farina di tipo 00/0 [] con farina di tipo 1 o 2

2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

[] SI [] NO

3) Il pane è di qualità:

[] Buona [] Mediocre [] Scarsa

4) La frutta è:

[] Accettabile [] Acerba [] Matura

C – INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO:

1° Piatto: [] Accettato [] Parzialmente accettato [] Rifiutato

2° Piatto: [] Accettato [] Parzialmente accettato [] Rifiutato

Contorno: [] Accettato [] Parzialmente accettato [] Rifiutato

Frutta/ dessert: [] Accettato [] Parzialmente accettato [] Rifiutato

NOTE ED OSSERVAZIONI:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Firme _____

_____

_____

_____

_____