



# **REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA**

Approvato con deliberazione C.C. n. 25 del 14.04.2003

## **Art. 1 – Componenti**

Sono rappresentati in Commissione Mensa tutti i plessi scolastici di ogni ordine e grado che usufruiscono del servizio di refezione scolastica garantito dal Comune di Trezzano Rosa.

La Commissione Mensa è costituita da:

- assessore alla pubblica istruzione, in veste di presidente, con diritto di voto;
- massimo n. 2 docenti e n. 2 genitori per ogni scuola, con diritto di voto.

I nominativi dei commissari vengono segnalati al Comune dal Consiglio di Istituto dell'Istituto Comprensivo, all'inizio di ogni anno scolastico.

Partecipano inoltre alle adunanze:

- responsabile del centro cottura e rappresentante della ditta appaltatrice, senza diritto di voto;
- medico scolastico, qualora si presentino problematiche di tipo igienico-sanitario che richiedano un intervento immediato, senza diritto di voto;
- responsabile comunale dell'ufficio scuola, con funzioni di verbalizzante, senza diritto di voto.

In caso di dimissioni o di assenza per 3 volte consecutive, il nominativo del commissario deve essere segnalato all'organo competente per la relativa surroga.

Non sono ammesse deleghe.

## **Art. 2 – Compiti e funzioni**

Scopo della Commissione Mensa è quello di contribuire al miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica, esercitando le attività di:

- a. collegamento tra utenti ed Amministrazione Comunale, in merito a segnalazioni ed osservazioni
- b. trattazione delle problematiche generali inerenti la gestione del servizio
- c. stimolo per la sorveglianza igienico-nutrizionale di competenza ASL
- d. monitoraggio della qualità del servizio e del pasto
- e. verifica dell'adempimento di specifiche clausole contrattuali relative al menù, alle tabelle dietetiche ed agli alimenti utilizzati
- f. programmazione di interventi di educazione alimentare
- g. proposta e consulenza nelle variazioni del menù e delle modalità di erogazione del servizio

## **Art. 3 – Convocazione e funzionamento**

La Commissione Mensa si riunisce almeno 3 volte durante l'anno scolastico, e viene convocata dal presidente su sua decisione o quando lo richiedano almeno n. 3 componenti.

La Commissione Mensa delibera validamente con l'intervento di almeno n. 3 componenti aventi diritto di voto.

Le decisioni vengono assunte con la maggioranza dei voti validamente espressi dai presenti.

## **Art. 4 – Esercizio del controllo**

I componenti della Commissione Mensa possono accedere al centro di cottura ed a quelli di distribuzione pasti, purché senza intralcio del corretto svolgimento delle operazioni di servizio: a tal fine la visita è consentita ad un numero di rappresentanti non superiori ad uno per ogni scuola, oltre al presidente, e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie. I componenti devono essere muniti di apposita certificazione rilasciata dalla competente ASL.

Di ogni sopralluogo sarà redatta apposita scheda valutativa da far pervenire al Comune di Trezzano Rosa, secondo il fac-simile allegato, redatto sulla base delle linee guida della Regione Lombardia e modificabile dalla Commissione Mensa.

## **Art. 5 – Rapporti con altri soggetti**

Il Comune assicura il supporto organizzativo necessario per il funzionamento della Commissione Mensa, ed in particolare:

- provvede a predisporre le convocazioni ed a curarne il recapito;
- provvede alla redazione e conservazione dei verbali delle adunanze che, sottoscritti dal presidente e dal segretario verbalizzante, verranno affissi all'albo pretorio ed inviati all'Istituto Comprensivo per l'affissione agli albi delle scuole;
- mette a disposizione locali idonei per le adunanze.

Alle riunioni potrà essere richiesta la presenza di un rappresentante dell'ASL.

## **Art. 6 – Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore dall'anno scolastico 2003/2004.

## **COMMISSIONE MENSA DI TREZZANO ROSA**

### **SCHEDA DI VALUTAZIONE**

**MATERNA      ELEMENTARE      MEDIA**

data _____
ora: dalle _____ alle _____

#### **A) AMBIENTE ED ATTREZZATURE**

Pulizia ambienti ed arredi: cucina/centro cottura/dispensa	buona	mediocre	sufficiente	scarsa
Pulizia ambienti ed arredi: refettorio	buona	mediocre	sufficiente	scarsa
I tavoli sono coperti con tovaglie/tovagliette?		sì	no	
I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni?		sì	no	
I bicchieri e le posate sono puliti?		sì	no	

*Note:*

---



---



---

#### **B) SERVIZIO**

Il menù del giorno corrisponde a quello previsto? Se no, perché?	sì	no
Sono serviti menù diversi da quelli in tabella (per diete speciali)? Se sì, quanti?	sì	no
La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali?	sì	no
La durata della distribuzione del 1° piatto è:      <10 min.      >10<20 min.      >20 min.		
La durata della distribuzione del 2° piatto è:      <10 min.      >10<20 min.      >20 min.		

#### **Solo per centro distribuzione (scuola elementare e media):**

Gli scaldavivande sono in funzione?	sì	no
La pasta e l'insalata vengono condite al momento?	sì	no
Il tempo trascorso dall'arrivo del pasto alla distribuzione è:      <10 min.      >10<20 min.      >20 min.      non valutabile		

*Note:*

---



---



---

### C) PASTO

#### Valutazione personale all'assaggio

##### Temperatura

1° piatto	caldo	tiepido	freddo
2° piatto (caldo)	caldo	tiepido	freddo
contorno (caldo)	caldo	tiepido	freddo

##### Cottura

1° piatto	adeguata	eccessiva	scarsa
2° piatto	adeguata	eccessiva	scarsa
contorno	adeguata	eccessiva	scarsa

##### Sapore

1° piatto	gradevole	accettabile	non accettabile
2° piatto	gradevole	accettabile	non accettabile
contorno	gradevole	accettabile	non accettabile

Quantità porzione servita	abbondante	sufficiente	scarsa
---------------------------	------------	-------------	--------

Il pane è di qualità	buona	mediocre	scarsa
----------------------	-------	----------	--------

Giudizio complessivo	buono	sufficiente	non sufficiente
----------------------	-------	-------------	-----------------

Note:

---



---



---

#### Indice di gradimento del pasto

Da calcolarsi sul numero dei bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita

	TA totalmente accettato (indice fra 75% e 100%)	PA parzialmente accettato (indice fra 50% e 74%)	PR parzialmente rifiutato (indice fra 25% e 49%)	TR totalmente rifiutato (indice fra 0% e 24%)
primo piatto	TA	PA	PR	TR
secondo piatto	TA	PA	PR	TR
contorno	TA	PA	PR	TR

Es.: si consideri una classe di 25 bambini nella quale 20 hanno mangiato più della metà; la percentuale è  $20/25 \times 100 = 80\%$ : il piatto si considera totalmente accettato (TA).

Note:

---



---

Il compilatore

Cognome e nome: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_