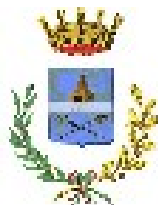


# COMUNE DI SAN GIULIANO MILANESE

*Servizio Economato*

---



## NORME ORGANIZZATIVE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

ed. 2013

# INDICE

<b>Art.1 SCOPO.....</b>	.....
<b>Art.2 DEFINIZIONE.....</b>	.....
<b>Art.3 CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>	.....
<b>Art.4 COMPOSIZIONE .....</b>	.....
<b>Art. 5 REQUISITI D'ACCESSO.....</b>	.....
<b>Art. 6 DURATA DELL'INCARICO.....</b>	.....
<b>Art. 7 INFORMAZIONE E DOCUMENTAZIONE .....</b>	.....
<b>Art. 8 OBBLIGHI DEI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA.....</b>	.....
<b>Art. 9 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL CONTROLLO DEL SERVIZIO DA PARTE DEI MEMBRI DI COMMISSIONE MENSA.....</b>	.....
<b>Segnalazioni – Emergenze – .....</b>	.....
<b>Art 10 CONVOCAZIONI.....</b>	.....
<b>Art.11 VERBALE.....</b>	.....
<b>Art. 12 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....</b>	.....
<b>ALLEGATO:</b>	
<b>SCHEMA TIPO DI RILEVAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA</b>	

## NORME ORGANIZZATIVE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

### **Art.1 SCOPO**

Con le presenti norme si disciplinano le modalità di funzionamento della Commissione Mensa e i rapporti della stessa con gli altri organi istituzionali quali l'Amministrazione Comunale e l'A.S.L.

### **Art.2 DEFINIZIONE**

la Commissione Mensa svolge, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale attività:

- a) **di collegamento** tra l'utenza e l'A.C. facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che pervengono dall'utenza;
- b) **di verifica** del rispetto degli standard qualitativi del servizio;
- c) **di monitoraggio** sul gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d'intesa con l'A. C.;
- d) **di promozione** di iniziative culturali ed educative dirette a favorire l'approccio un'alimentazione sana ed equilibrata;
- e) **di raccolta** delle valutazioni espresse da comitati spontanei formati dai genitori e conseguente sottoposizione delle stesse all'attenzione dell'Amministrazione Comunale;
- f) **consultive** nei confronti dell'A.C. per quanto riguarda le variazioni del menù, gli orari, le modalità di erogazione del servizio, le tariffe e le proposte di modifica del presente atto;
- g) **di proposta** all'A.C. in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento e ad iniziative di educazione alimentare nelle scuole;
- h) **di verifica** dello stato di attuazione delle proposte avanzate ed approvate in sede di riunioni della Commissione Mensa;

### **Art.3 CAMPO DI APPLICAZIONE**

La C. M esercita la propria attività nell'ambito della refezione scolastica , in ogni plesso scolastico ove si effettua il servizio.

### **Art.4 COMPOSIZIONE**

La Commissione Mensa è composta da membri di diritto quali:

- **l'incaricato dell'A.C.** che effettua il **controllo di qualità** del servizio;
- **il Dirigente del Settore** o, in sua assenza o impedimento, un collaboratore dell'Ufficio;
- Il direttore, la dietista e i rappresentanti/titolari della ditta appaltatrice del servizio di refezione.

E membri suscettibili di nomina, con un massimo di trenta partecipanti, quali:

- **rappresentanti dei docenti** addetti al servizio di assistenza mensa, preferibilmente uno per il plesso,
- **Uno o due rappresentanti dei genitori**, i cui figli frequentano la mensa scolastica, per ogni plesso scolastico; la designazione verrà effettuata da parte dell'assemblea dei genitori eletti rappresentanti di classe e trasmessa agli uffici competenti dell'A.C. dalle Direzioni didattiche.

## **Art. 5 REQUISITI D'ACCESSO**

I genitori proponenti la propria candidatura devono necessariamente avere come requisito indispensabile, un figlio iscritto al servizio di refezione scolastica.

I genitori designati devono essere in regola con i pagamenti del servizio di refezione per i propri figli e non devono intrattenere nessun tipo di relazione con società di ristorazione collettiva aziendale/scolastica e controllo qualità.

Non possono far parte della commissione i genitori dipendenti dell'Amministrazione Comunale e delle società partecipate.

In caso di più richieste per lo stesso plesso si provvederà alla formazione di una graduatoria nella quale saranno inserite le domande in ordine di arrivo all'ufficio protocollo dell'ente.

Allo scopo di acquisire le conoscenze di base necessarie a valutare gli aspetti igienico sanitari della ristorazione scolastica, è necessario essere in possesso del nullaosta rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale previa partecipazione ad idoneo corso di formazione.

## **Art. 6 DURATA DELL'INCARICO**

I rappresentanti dei genitori possono essere riconfermati, di norma, fino a quando i propri figli frequentano il servizio di refezione scolastica.

I membri verranno sostituiti nei seguenti casi:

- ⌚ dimissioni volontarie, comunicate per iscritto all'ufficio Economato dell'A.C. e alla Direzione Didattica competente;
- ⌚ non partecipazione a tre commissioni nel corso dell'a.s., senza valide giustificazioni da comunicare all'ufficio economato
- ⌚ non effettuazione delle visite di monitoraggio presso i refettori.

## **Art. 7 INFORMAZIONE E DOCUMENTAZIONE**

Ogni componente della C.M. ha diritto di ricevere dall'Amministrazione Comunale ogni informazione utile per lo svolgimento dei suoi compiti e i nominativi di tutti i responsabili o referenti che intervengono nel processo di erogazione del servizio.

## **Art. 8 OBBLIGHI DEI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA**

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

1. la visita ai refettori è consentita in ogni giornata; durante il sopralluogo dovrà essere messa a disposizione, da parte del gestore del servizio, l'attrezzatura necessaria **per l'assaggio** di cibi.
2. la visita al centro cottura è consentita una sola volta al mese ad un numero di rappresentanti non superiore a due, previo accordo tra i componenti che intendono effettuare il sopralluogo. I rappresentanti della Commissione dovranno indossare indumenti monouso messi a disposizione dal gestore del servizio. E' vietato l'assaggio dei cibi nel centro di cottura.

**I rappresentanti della C.M. non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti).**

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili. I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddori e malattie dell'apparato gastrointestinale.

## **Art. 9 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL CONTROLLO DEL SERVIZIO DA PARTE DEI MEMBRI DI COMMISSIONE MENSA**

Ogni componente della C.M. può:

- a) controllare che il locale di refettorio (e relativi arredi) sia mantenuto pulito
- b) controllare il rispetto del menù giornaliero;
- c) controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo ;

- d) **assaggiare il pasto** (porzione assaggio distribuita dal personale di cucina) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: manifestamente freddo eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;
- e) rilevare l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti alla refezione;
- f) osservare il grado di comfort durante la consumazione del pasto (porre attenzione alla rumorosità del refettorio ed al suo affollamento);
- g) osservare attentamente i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio-educativo, verificando altresì:
- la qualità e la rispondenza dei pasti ai requisiti organolettici previsti dal capitolato speciale d'appalto, come rilevabili dall'esame gustativo;
  - l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte dei piccoli utenti);
  - la presentazione dei piatti (aspetto e servizio);
  - ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

### **Segnalazioni –**

Ogni componente della C.M., per le sue segnalazioni potrà utilizzare l'apposita scheda concordata preventivamente da trasmettere al Comune.

Eventuali osservazioni, richieste di chiarimenti, lamentele o segnalazioni di disservizio o di irregolarità devono essere inoltrate dal componente della C.M. esclusivamente al responsabile comunale del servizio di refezione scolastica .

Si precisa inoltre che la Commissione Mensa, essendo un organo propositivo e non esecutivo, non può, in alcun modo, richiamare il personale di cucina o modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore.

### **Emergenze –**

Qualora, a seguito dei controlli effettuati, emerga una situazione di grave ed imminente pericolo per la salute dei commensali, il componente della C.M. è tenuto:

- a) ad avvisare il responsabile del servizio comunale di refezione scolastica affinché siano adottati i provvedimenti di emergenza richiesti dal caso;
- b) ad avvisare immediatamente il Dirigente Scolastico affinché sia sospesa la distribuzione dei pasti.

Si riportano situazioni tipo a scopo esemplificativo:

- corpi infestanti ed infestazione: l'ipotesi ricorre quando nel piatto e/o nel contenitore multiporzione sono presenti corpi estranei oppure quando sono presenti agenti contaminanti (es. parassiti) che per la loro natura non sono riconducibili ad errori accidentali nel processo di selezione e pulitura dei prodotti alimentari. In questo caso segnalare il fatto al Responsabile del plesso ed al Comune e chiedere congiuntamente al Responsabile del plesso di far pervenire una fornitura sostitutiva d'emergenza. Successivamente conservare il piatto o il multiporzione nello stato in cui si trova in attesa dell'incaricato del controllo qualità di concerto con il responsabile della ditta appaltatrice .
- presenza episodica di corpi estranei: l'ipotesi ricorre quando nel piatto o nel contenitore multiporzione è presente un residuo non eliminato dal processo di lavorazione oppure un corpo proveniente dall'esterno. In caso di rinvenimento di corpo estraneo segnalare il fatto all'A.C. e al responsabile della ditta appaltatrice e chiedere congiuntamente a quest'ultimo di verificare che non ci siano altri corpi estranei; verificata l'accidentalità del caso chiedere la sostituzione del piatto se il rinvenimento è stato effettuato nel piatto, oppure del contenitore multiporzione se il rinvenimento è avvenuto nel multiporzione. Il Comune interverrà immediatamente se necessario o al massimo il giorno dopo, con un suo incaricato per il prelievo del piatto e per l'effettuazione di eventuali analisi e l'accertamento di eventuali responsabilità. Si raccomanda anche in questo caso di non rimuovere il corpo estraneo dall'alimento o dal piatto in cui si trova.

- tossinfezioni alimentari: le tossinfezioni alimentari determinate ad esempio da salmonella non provocano nessuna alterazione dell'aspetto e del profumo degli alimenti, quindi non sono riscontrabili al momento della distribuzione, ma solamente attraverso esami di laboratorio. I rappresentanti della Commissione Mensa informeranno l'Ufficio Comunale preposto qualora vengano a conoscenza di malesseri o disturbi particolari.

#### **Art. 10 CONVOCAZIONI**

La convocazione della Commissione viene effettuata dall'A.C. con avviso scritto contenente l'O.d.G., da recapitare almeno 5 gg. prima della data dell'adunanza presso la scuola di appartenenza dei rappresentanti di commissione.

Il calendario delle convocazioni viene, di norma, stabilito nella prima riunione di inizio anno

**Per agevolare il lavoro della commissione alle riunioni partecipa un solo genitore per ogni plesso.**

#### **Art.11 VERBALE**

I verbali delle riunioni, redatti dall'ufficio Economato, dovranno indicare i punti principali della discussione e verranno consegnati nelle successive sedute.

#### **Art. 12 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale assicura il supporto organizzativo necessario per il funzionamento della Commissione Mensa, in particolare:

- individua un referente all'interno dell'Ufficio per la raccolta delle istanze della Commissione, o dei singoli componenti
- provvede a predisporre le convocazioni,
- mette a disposizione locali idonei per le riunioni;
- Sostiene il costo del corso di formazione.

All.ti. : scheda rilevazione qualita'



# COMUNE DI SAN GIULIANO MILANESE

Servizio Economato

SCHEDA DI RILEVAZIONE QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA				
Scuola: ..... Data.....	Tipologia: nido materna elementare media	Numero dei pasti: .....	orario arrivo pasto: ..... orario inizio distribuzione: .....	
<b>Parametri</b>	<b>Primo piatto</b> ..... .	<b>Secondo piatto</b> .....	<b>Contorno</b> ..... ...	<b>Frutta/dessert</b> .....
<b>Conformità al menù previsto</b>	<b>Sì</b> <b>No</b>	<b>Sì</b> <b>No</b>	<b>Sì</b> <b>No</b>	<b>Sì</b> <b>No</b>
<b>Porzioni</b>	adeguate in esubero mancanti	adeguate in esubero mancanti	adeguate in esubero mancanti	adeguate in esubero mancanti
<b>Qualità del pasto</b>				
<b>Cottura/grado di maturazione</b>	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea
<b>Densità /consistenza</b>	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea
<b>Temperatura al consumo</b>	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea
<b>Condimento/ingredienti aggiuntivi</b>	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea
<b>Sapore</b>	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea	adeguata insufficiente eccessiva omogenea disomogenea

<b>Appetibilità complessiva</b>	<b>adeguata</b>	<b>adeguata</b>	<b>adeguata</b>	<b>adeguata</b>
	<b>insufficiente</b>	<b>insufficiente</b>	<b>insufficiente</b>	<b>insufficiente</b>
	<b>eccessiva</b>	<b>eccessiva</b>	<b>eccessiva</b>	<b>eccessiva</b>
	<b>omogenea</b>	<b>omogenea</b>	<b>omogenea</b>	<b>omogenea</b>
	<b>disomogenea</b>	<b>disomogenea</b>	<b>disomogenea</b>	<b>disomogenea</b>

<b>Parametri</b> .....	<b>Primo piatto</b> .....	<b>Secondo piatto</b> .....	<b>Contorno</b> .....	<b>Frutta/dessert</b> .....
<b>Quantità della porzione</b>	<b>Adeguata</b> <b>Eccessiva</b> <b>Scarsa</b>	<b>Adeguata</b> <b>Eccessiva</b> <b>Scarsa</b>	<b>Adeguata</b> <b>Eccessiva</b> <b>Scarsa</b>	<b>Adeguata</b> <b>Eccessiva</b> <b>Scarsa</b>
<b>Residui in mensa</b>	<b>0%</b> <b>25%</b> <b>50%</b> <b>75%</b> <b>100%</b>	<b>0%</b> <b>25%</b> <b>50%</b> <b>75%</b> <b>100%</b>	<b>0%</b> <b>25%</b> <b>50%</b> <b>75%</b> <b>100%</b>	<b>0%</b> <b>25%</b> <b>50%</b> <b>75%</b> <b>100%</b>
<b>Eventuali proposte di correttivi</b>				
<b>1) presentazione nel piatto</b>	.....	.....	.....	.....
<b>2) taglio/pezzatura</b>	.....	.....	.....	.....
<b>3) trattamento di trasformazione</b>	.....	.....	.....	.....
<b>4) ricetta</b>	.....	.....	.....	.....
<b>5) altro</b>	.....	.....	.....	.....
<b>Altre osservazioni</b> .....				
<b>Livello di igiene ed integrità di:</b>	<b>tovaglie</b>	<b>utensili</b>	<b>stoviglie</b>	
	<b>Buono</b>	<b>Buono</b>	<b>Buono</b>	
	<b>Sufficiente</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Sufficiente</b>	
	<b>Scarso</b>	<b>Scarso</b>	<b>Scarso</b>	
<b>Dati del compilatore</b> .....				
.....				
<b>firma</b> .....				





## ***Norme di comportamento della mensa scolastica***

La mensa è un momento della vita scolastica che deve essere vissuto in condizioni di sicurezza e tranquillità.

L'ambiente scolastico, in quanto comunità educante, deve essere un luogo in cui ciascun alunno possa fruire appieno di tutte le opportunità di crescita e di sviluppo personale che gli vengono offerte, imparando ad interagire con gli altri in un rapporto positivo e nel pieno rispetto delle regole del vivere civile.

Anche la mensa è considerata un momento educativo in senso generale e più specificatamente, un'opportunità offerta agli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare mantenendo un comportamento consono dello stare a tavola.

A tal fine si invitano gli insegnanti che pranzano con gli alunni a:

- non consumare a tavola alimenti o bevande non previste dal menu';
- non chiedere sostituzioni e/o varianti del pasto, se non per motivate necessità di salute;
- aiutare l'alunno che non riesce a tagliare, aprire, sbucciare gli alimenti;
- invitare l'alunno all'assaggio di tutti i cibi.

È necessario che anche gli alunni adeguino il proprio comportamento ad una serie di norme che consentono il rispetto:

- dei singoli individui;

- del gruppo;
- delle strutture, degli arredi e delle attrezzature;
- di scelte alimentari diverse per ragioni religiose;
- di diete predisposte appositamente per allergie – intolleranze;

## **MODALITÀ DI COMPORTAMENTO**

### **In mensa**

1. L'entrata in mensa deve essere tranquilla;
2. l'alunno deve raggiungere il posto assegnatogli e/o attendere in fila la distribuzione al self-service;
3. si cerca di mantenere un tono di conversazione moderato.

### **A tavola gli alunni saranno invitati a :**

1. evitare di alzarsi senza motivo dal proprio posto;
2. mettere in pratica semplici ed elementari regole dello stare a tavola;
3. evitare di infastidire le insegnanti, i compagni e tutto il personale in servizio;
4. fare il possibile per non sprecare cibo, pane, frutta;
5. imparare ad assaggiare tutti i cibi per migliorare la propria dieta;
6. evitare di giocare o pasticciare con il cibo;
7. evitare di sporcare per terra.

### **Tutto ciò per far acquisire comportamenti corretti nella propria alimentazione e nello stare a tavola, al fine di:**

- mantenere in forma e in salute il proprio corpo;
- sentirsi a proprio agio sapendosi comportare in modo adeguato a tavola.



## **"Decalogo della mensa"**

1. Lavare bene le mani prima di mangiare
2. Stare seduto composto
3. Mangiare con la bocca chiusa
4. Usare le posate per mangiare
5. Pulire la bocca con il tovagliolo prima di bere
6. Avere cura delle posate, della tovaglietta e del bicchiere
7. Evitare di giocare con il cibo e con le posate
8. Mangiare lentamente e masticare bene
9. Non toccare il cibo degli altri
10. Assaggiare un po' di tutto

