

APPROVATO CON DELIBERA G.C. N. 34 IN DATA 11.03.2004

**ATTUAZIONE ART. 5
DEL REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
APPROVATO CON DELIBERA C.C. N. 17 DEL 24.03.2003**

ART. 1

FINALITA' E FUNZIONI

L'art. 5 del Regolamento di refezione scolastica, approvato con delibera C.C. n. 17 del 24 marzo 2003, prevede l'istituzione della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa ha come finalità di garantire una buona qualità del servizio di refezione nelle scuole, anche con l'attivazione di alcune fasi di controllo nell'interesse degli utenti.

Le funzioni espletate dalla Commissione sono:

- collegamento fra l'utenza e l'Amministrazione Comunale;
- ruolo consultivo per le modifiche da apportare ai menù scolastici, approvati, poi, da parte dell'A.S.L. competente;
- monitoraggio della qualità del servizio attraverso la compilazione della schede di valutazione, sia per quanto concerne il rispetto del capitolato d'appalto che per quanto riguarda la qualità delle materie prime e la gradibilità del pasto.

ART. 2

ISTITUZIONE E COMPOSIZIONE

E' istituita la Commissione Mensa per i seguenti plessi scolastici, ubicati nel Comune di Pietra Ligure:

- Scuola Materna "Z. Martini", via Della Cornice
- Scuola Elementare "G. Sordo", via Della Cornice
- Scuola Elementare "Papa Giovanni XXIII", viale Europa
- Scuola Media "N. Martini", via Oberdan.

L'attività della Commissione Mensa si estende, nel periodo estivo, al campo solare, presso la Scuola Materna "Z. Martini", via Della Cornice.

La Commissione Mensa è composta, come previsto dall'art. 5 del Regolamento per il servizio di refezione scolastica, da:

- n. 1 rappresentante designato dai genitori degli alunni di ciascun plesso scolastico;
- n. 1 rappresentante del corpo insegnante designato dalle istituzioni scolastiche per ciascun plesso scolastico;
- n. 1 funzionario dell'Ufficio Comunale Pubblica Istruzione;
- Assessore alla Pubblica Istruzione;
- Assessore alla Sanità.

I componenti della Commissione Mensa devono possedere il libretto d'idoneità sanitaria.

I componenti nominati dai genitori e dalla scuola durano in carica un anno scolastico; se, entro il mese successivo alla scadenza della Commissione non saranno comunicati, da parte degli organismi scolastici, nuovi nominativi, i componenti della Commissione resteranno in carica fino alla nomina dei nuovi.

L'Ufficio Pubblica Istruzione invia un elenco nominativo dei membri della Commissione alle Segreterie delle Scuole per l'affissione al pubblico, ai rappresentanti di classe dei genitori ed alla Ditta appaltatrice del servizio.

ART. 3

CONVOCAZIONE E RIUNIONI

La Commissione Mensa è convocata dal funzionario dell'Ufficio Comunale membro della stessa, previo avviso ai componenti.

La Commissione si riunisce di regola tre volte durante l'anno scolastico : a ottobre-novembre, a febbraio-marzo, a maggio-giugno, con ordine del giorno, per discutere e valutare la qualità del servizio mensa in ogni suo aspetto.

I rappresentanti dei genitori e quelli del corpo insegnante possono richiedere convocazioni straordinarie per eventuali problematiche emerse.

La Commissione Mensa nella prima riunione nomina, nel suo interno, il Presidente, il Segretario, nella persona del funzionario comunale, un Coordinatore e nomina anche i rappresentanti incaricati ad effettuare le verifiche nei refettori e nelle cucine.

Alle riunioni possono essere invitati anche, qualora si ritenga opportuno, un responsabile della Ditta appaltatrice e un rappresentante dell'A.S.L. competente.

Al termine di ogni riunione viene redatto, da parte del Segretario, un verbale, che sarà esposto, ben in vista, in ciascun plesso scolastico.

ART. 4

COMPETENZE

La Commissione provvede ad effettuare visite di controllo nei refettori e nei centri di cottura.

La Commissione stabilisce in numero di tre, nel corso dell'anno scolastico, i sopralluoghi, che devono essere fatti senza preavviso.

Sopralluoghi straordinari possono essere effettuati a seguito di eventuali problematiche segnalate.

I rappresentanti incaricati dalla Commissione (art. 3) devono presentarsi nelle scuole e nelle cucine provvisti di un documento d'identità e del libretto d'idoneità sanitaria..

Le verifiche devono essere effettuate in orari e secondo modalità tali da non intralciare la normale attività del personale addetto; durante il loro svolgimento non possono essere rilevate contestazioni o date indicazioni al personale. Ogni rilievo o eventuale proposta deve essere discussa all'interno della Commissione stessa ed eventualmente inoltrata all'A.S.L. competente.

Al termine di ogni verifica viene redatto apposito verbale con contestuale compilazione di una scheda di valutazione, secondo lo schema allegato al presente regolamento. Copia del verbale verrà poi trasmessa ad ogni plesso scolastico per l'affissione al fine di darne la massima pubblicità ai soggetti interessati e verrà, altresì, trasmessa ai genitori rappresentanti di classe ed alla Ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica..

Controlli nei refettori

I controlli che rientrano nella competenza della Commissione sono i seguenti:

- segnalare i piatti non graditi ai bambini e l'eventuale insufficienza di porzioni;
- controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature (pavimenti, muri, finestre, servizi igienici, tavoli, banchi di distribuzione, vassoi, contenitori);
- verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato e che indossi camice e cuffie;
- controllare il rispetto delle diete speciali;
- assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificare la qualità: chiedere al personale che venga servito ai rappresentanti della Commissione, prima dell'inizio della distribuzione ai bambini, un assaggio di ogni piatto presente in mensa;
- osservare il grado di confort durante la consumazione dei pasti: porre attenzione alla rumorosità dei locali ed al loro affollamento,
- controllare l'arrivo delle derrate e la loro conformità al capitolato: controllare l'orario di arrivo delle derrate (vedere dalla bolla di consegna), porre attenzione alle date di scadenza e alle etichette d'informazione sulla composizione del cibo. Controllare il grado di maturazione della verdura e della frutta.

Controlli nel centro cottura

- controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature ed in particolare:
controllare i flussi delle attività di cucina (dovrebbero avere una sequenza preordinata sì da evitare gli incroci delle vivande cotte con le derrate alimentari crude in transito nei magazzini);
controllare che la zona dei rifiuti sia ben separata dalle varie zone di preparazione dei cibi;
controllare che tutte le finestre siano chiuse e munite di protezione contro insetti e roditori;
- controllare che il personale indossi il camice, la cuffia, i guanti.

ART. 5

NORME IGIENICHE

I rappresentanti della Commissione Mensa durante il sopralluogo devono limitarsi alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.; non devono toccare alimenti cotti pronti per il consumo, né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie.

I rappresentanti della Commissione devono astenersi dalle visite in caso di tosse, raffreddore, malattie infettive e malattie dell'apparato gastro-intestinale.

Allegato.: Verbale/scheda di valutazione

