

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

Art.1 – compiti della commissione –

Si costituisce presso il Comune di Scanzorosciate – Assessorato alla Pubblica Istruzione – una Commissione mensa con il compito di coadiuvare l'Amministrazione Comunale nelle attività di controllo e di verifica dell'attività svolta dal gestore e della qualità del servizio reso all'interno delle sale mensa delle scuole primarie di Scanzo e Tribulina che servono gli alunni dei plessi di Scanzo cap., Rosciate, Tribulina e della scuola secondaria di primo grado. La commissione dovrà inoltre esprimere valutazioni relativamente agli obiettivi formativo – educativi del servizio.

Art.2 – componenti e modalità di nomina –

I componenti della Commissione svolgono attività a titolo gratuito. La Commissione è così composta:

- L'Assessore alla Pubblica Istruzione o un suo delegato in qualità di presidente
 - 1 rappresentante dei genitori per ognuno dei plessi, segnalato dai comitati/ associazioni dei genitori
 - 1 rappresentante del corpo docenti per ognuno dei plessi, segnalato dall'Istituto Comprensivo
 - 1 rappresentante del Comune per ogni plesso, designato dall'Assessore alla Pubblica Istruzione
 - 1 Responsabile del Servizio del Comune di Scanzorosciate, designato dall'Assessore alla Pubblica Istruzione
 - 1 rappresentante per ognuno dei gruppi consiliari di minoranza
- Le funzioni di Segretario sono svolte da un membro della Commissione.

Art.3 – durata in carica dei membri nominati –

I componenti nominati durano in carica, di norma, un biennio; possono, comunque, essere sostituiti nel corso del mandato e sino alla scadenza della nomina originaria, a seguito di dimissioni, o del venire meno dei requisiti.

Art.4 – modalità e tipologia dei controlli –

I componenti della Commissione, al fine di fornire suggerimenti utili all'ottimizzazione del servizio, possono dare pareri sull'andamento del servizio stesso, proporre eventuali modifiche ed esaminare eventuali problematiche; i membri della Commissione effettueranno:

- il controllo della distribuzione dei pasti con riferimento alla qualità e quantità degli stessi (con assaggio del pasto);
- verifica del rispetto da parte del personale delle norme igienico-sanitarie in atto;
- verifica dell'adeguatezza del numero del personale impiegato in riferimento alle esigenze del servizio;
- verifica esposizione copia del menù corrispondente alle tabelle Asl in ogni sala di refezione;
- verifica della corrispondenza tra menù esposto e servito;
- controllo pulizia e igiene locali ed attrezzature.

Allo scopo di rendere attuabili i precedenti punti, i componenti della Commissione potranno utilizzare i modelli allegati al presente.

I controlli del servizio verranno eseguiti nelle forme e con le modalità che la Commissione riterrà opportuni, nonché nel rispetto delle normative sanitarie vigenti. I controlli, durante la somministrazione dei pasti, devono essere eseguiti da almeno due commissari di cui uno designato dall'Amministrazione Comunale.

I componenti della Commissione non devono fare osservazioni o reclami al personale addetto al servizio; le eventuali osservazioni o richieste di chiarimenti vanno inoltrate attraverso i moduli allegati o con note scritte all'Assessore alla Pubblica Istruzione.

Art.5 – modalità di convocazione –

La Commissione è convocata dal Presidente, di norma con cadenza trimestrale, o su richiesta dei componenti tramite l'Ufficio Scuola.

Art.6 – scansione dei controlli –

E' possibile effettuare visite ispettive presso i luoghi di refezione, anche quotidianamente, anche quotidianamente, con un preavviso di almeno 48 ore all'Amministrazione Comunale per le comunicazioni ai membri della commissione. Inoltre possono essere realizzate visite ispettive presso i centri di cottura della ditta aggiudicataria del servizio, con cadenza mensile e previo accordo con l'Ufficio Scuola del Comune di Scanzorosciate.

SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola _____ Pascoli _____ Moro _____ De Sabata _____ Nullo _____

Menù del giorno _____

Nr.pasti _____ turnazione SI' _____ NO _____

Orario di arrivo del pasto _____ orario di distribuzione _____

1. SOMMINISTRAZIONE _____ Nr. Persone addette alla distribuzione _____

2. TEMPERATURA (all'assaggio) 1° piatto caldo tiepido freddo

2° piatto caldo tiepido freddo

contorno caldo tiepido freddo

3. COTTURA (all'assaggio) 1° piatto adeguato scotto crudo

2° piatto adeguato scotto crudo

contorno adeguato scotto crudo

4. SAPORE (all'assaggio) 1° piatto gradevole insipido salato

2° piatto gradevole insipido salato

contorno gradevole insipido salato

5.QUANTITA' sufficiente abbondante scarsa

6.GIUDIZIO GLOBALE buono sufficiente scarso

note: _____

7. PANE fresco raffermo

8. FRUTTA accettabile acerba troppo matura

9. RISPETTO DEL MENU' sì no

1. **Primo piatto:** _____

N. studenti che hanno rifiutato totalmente il primo piatto: _____

2. **Secondo piatto:** _____

N. studenti che hanno rifiutato totalmente il secondo piatto: _____

3. **Contorno:** _____

N. studenti che hanno rifiutato totalmente il contorno: _____

4. **Frutta:** _____

N. studenti che hanno rifiutato totalmente la frutta: _____

SCHEMA DI VALUTAZIONE DEL REFETTORIO

1. PULIZIA DI AMBIENTI E ARREDI	buona	sufficiente	mediocre	scarsa
Ci sono insetti?			sì	no
I tavoli sono apparecchiati con tovaglie/ tovagliette?			sì	no
I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni			sì	no
I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione dei pasti?			sì	no
Gli scaldavivande, se previsti, sono in funzione?			sì	no

Sottoscritto dai componenti
