



**COMUNE di MAPELLO**  
**PROVINCIA di BERGAMO**

**REGOLAMENTO**  
**PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA**  
**SCOLASTICA**

**Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 61 del 30.09.2008**

*In ottemperanza alla normativa vigente e sulla base delle indicazioni fornite dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL della Provincia di Bergamo, vengono proposte le seguenti indicazioni per il funzionamento della Commissione Mensa Scolastica.*

## **Articolo 1**

### **FINALITÀ**

La Commissione Mensa costituisce elemento fondamentale nel perseguimento dell'obiettivo di un continuo miglioramento del servizio reso all'utenza. Attraverso essa si intende svolgere un'attività di proposizione, collaborazione ed educazione alimentare.

## **Articolo 2**

### **OGGETTO DEL "REGOLAMENTO"**

La Commissione mensa svolge, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale, un ruolo di:

- collegamento esclusivo tra l'utenza e l'Amministrazione, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- sviluppare nella comunità educante il senso di una corretta ed equilibrata alimentazione, attraverso l'educazione alimentare, al fine di indirizzare le giovani generazioni ad un sano rapporto con il cibo, ad una scelta sempre più consapevole degli alimenti e alla promozione del benessere e della salute del proprio corpo;
- monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio, ruolo consultivo e propositivo in merito alla stesura del programma alimentare, all'andamento ed alla qualità del servizio.

Il presente regolamento disciplina altresì le modalità di funzionamento della Commissione Mensa ed i rapporti della stessa con l'Amministrazione Comunale e/o altri organismi istituzionali.

I pareri della Commissione mensa, unico organo che si rapporta con l'Amministrazione Comunale, sono consultivi e non vincolanti per l'Amministrazione comunale.

Restano in ogni caso fermi i poteri e i compiti propri degli uffici comunali.

## **Articolo 3**

### **REQUISITI**

Requisiti indispensabili per essere membri nominati della Commissione Mensa sono:

l'aver figli utenti del servizio di refezione scolastica;

- l'operare in qualità di docente presso le strutture scolastiche facenti parte dell'Istituto Comprensivo di Mapello.

## **Articolo 4**

### **COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione è costituita a livello Comunale ed esercita le proprie funzioni nell'ambito della refezione scolastica. E' composta da:

#### **membri di diritto**

- Il Responsabile del Servizio pubblica istruzione
- un rappresentante dell'Ente (Sindaco, o Assessore, o delegato);

#### **membri nominati**

- un rappresentante dei genitori effettivo e uno supplente, per ciascun plesso ed ordine di scuola (materna, primaria, secondaria di I grado) tot. 8;
- un docente per ciascun plesso ed ordine di scuola (1 per scuola materna, 2 per primaria capoluogo, 1 per primaria Prezzate e 1 per secondaria di I grado) tot. 5 .

I componenti del corpo docente sono nominati dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Mapello.

I Rappresentanti dei genitori sono designati tramite il Comitato dei genitori.

I loro nominativi devono essere comunicati all'Amministrazione Comunale, che con delibera di Giunta provvede alla nomina ufficiale della Commissione.

La delibera di giunta verrà esposta all'albo pretorio comunale, all'albo dell'Istituto Comprensivo di Mapello e nei plessi scolastici ed inoltre verrà trasmesso anche all' A.S.L. ( Ufficio Sanità Pubblica di Bonate Sotto ).

In sede di prima convocazione, fatta dal Sindaco o dall'Assessore, sarà nominato il Presidente della Commissione fra i rappresentanti dei genitori che fungerà anche da referente incaricato di tenere i rapporti con l'Amministrazione comunale.

E' facoltà della Commissione Mensa, qualora si presentasse qualche problema di carattere particolarmente rilevante invitare alle riunioni anche un Rappresentante dell'ASL.

La Commissione può altresì invitare anche rappresentanti della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.

## **Articolo 5**

### **DURATA E FUNZIONAMENTO**

I componenti della Commissione ( membri nominati ) durano in carica due anni scolastici e possono essere rieletti, a condizione che permangano i requisiti di cui all'art. 3.

Nel caso di assenze prolungate ed ingiustificate è prevista la decadenza dall'incarico.

E' auspicabile, pertanto, la sostituzione dei componenti che decadono dall'incarico e/o rassegnino le proprie dimissioni.

I componenti la commissione operano in modo gratuito

La Commissione si riunisce ordinariamente almeno tre volte l'anno, all'inizio e due volte durante l'anno scolastico. presso locali che l'Amministrazione comunale metterà a disposizione.

Per ogni seduta si provvederà alla stesura e sottoscrizione di apposito verbale, contenente i punti principali della discussione, le criticità e le azioni propositive che si intendono avanzare.

Il verbale verrà trasmesso all'Amministrazione Comunale.

La pubblicizzazione del verbale e/o delle azioni eventualmente assunte saranno pubblicizzate nelle forme di cui sopra.

Le riunioni sono valide in prima convocazione quando sia presente la metà più uno dei componenti in carica.

La commissione decide le modalità di convocazione privilegiando procedure semplici ed efficaci.

Il Presidente è tenuto a riunire la Commissione in convocazione straordinaria in un termine non superiore a 5 giorni quando lo richiedano almeno la metà più uno dei componenti, inserendo all'ordine del giorno le questioni richieste.

## **Articolo 6**

### **POSSESSO DEL NULLA-OSTA**

La Commissione può avvalersi di materiale e/o corsi di formazione organizzati dall'ASL anche d'intesa con l'Amministrazione Comunale. Gli attestati di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare non costituiscono elementi obbligatori per i componenti della Commissione.

## **Articolo 7**

### **VERIFICA DEL REGOLARE FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO/TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

Al fine di verificare il regolare e buon funzionamento del servizio di mensa scolastica, la Commissione compie visite:

**1. nei locali adibiti alla somministrazione (refettori)**

I membri della Commissione, potranno svolgere controlli, ordinariamente almeno una volta a trimestre, da mezz'ora prima della distribuzione a mezz'ora dopo la fine del pasto in ordine a:

- conformità dei pasti somministrati al menù;
- regolare fornitura delle diete speciali richieste;
- rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- corrispondenza tra numero dei pasti e presenza degli utenti;
- presentazione dei pasti (temperatura al momento di distribuzione e consumo, qualità organolettica, qualità del servizio);
- pulizia dei locali ed attrezzature, confort degli ambienti di refezione;
- corretto funzionamento del servizio in genere.

## **2. nei locali adibiti a centro di cottura (cucina)**

Nei locali adibiti a centro di cottura, la Commissione può verificare :

- lo stato igienico e di manutenzione dei locali
- le caratteristiche, la qualità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti,
- le modalità di detenzione degli stessi,
- sistemi di cottura e di confezionamento dei medesimi
- il comportamento igienico - sanitario di tutto il personale impiegato nelle diverse fasi del servizio.

Tali visite devono essere effettuate senza creare alcun intralcio allo svolgimento delle attività e/o costituire causa di rischio igienico - sanitario per la produzione dei pasti.

Le visite al centro cottura, eccedenti le due all'anno, devono motivarsi da riscontri negativi in sede di controllo in fase di distribuzione; comunque dovranno essere coordinate in sede di Commissione mensa.

I compiti disciplinati dal presente articolo dovranno essere svolti nell'ottica della collaborazione con l'Amministrazione Comunale, evitando di arrecare qualsiasi disservizio o inutili allarmismi.

## **Articolo 8**

### **MODALITÀ DI INTERVENTO**

Il controllo è esercitato da ciascun membro effettivo o supplente della Commissione. I sopralluoghi non sono preceduti da alcun preavviso.

I componenti potranno accedere esclusivamente ai locali di distribuzione e di consumo dei pasti.

I componenti della Commissione non devono in alcun modo interferire con l'attività del personale addetto alla mensa scolastica.

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

Durante i sopralluoghi, non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto, per ogni richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del centro di cottura o alla cuoca.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i componenti la Commissione Mensa formalizzano le risultanze delle verifiche eseguite su schede di valutazione (che costituiscono parte integrante del presente regolamento) che, raccolte dal Presidente la commissione, dovranno pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Amministrazione Comunale e costituire elemento complessivo di valutazione .

## **Articolo 9**

### **NORME IGIENICHE**

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 rappresentanti della Commissione Mensa, pertanto, non devono:

- toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie e posateria;
- utilizzare i servizi igienici riservati al personale di cucina o di distribuzione.

I componenti della Commissione si devono astenere dalla visita in caso di affezioni o patologie croniche o acute.

### **Articolo 10**

#### **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 Pubblica Istruzione per la raccolta delle istanze della Commissione, o dei singoli componenti;

mette a disposizione locali idonei per le riunioni;

assicura la disponibilità dei documenti amministrativi (capitolato, atti amministrativi e riferimenti legislativi) relativi al servizio mensa;

invia copia dei verbali della Commissione, una volta redatti e sottoscritti, all'Istituto Comprensivo per l'affissione nelle bacheche per la visione ai genitori.

### **Articolo 11**

#### **PUBBLICITA' E CONTROLLO**

Copia del presente regolamento sarà trasmesso all'ASL; sarà approvato e pubblicizzato secondo la normativa in vigore. Una volta formalizzato, sarà inviato ai componenti della Commissione Mensa.



**RILEVAZIONE APPETIBILITA' PASTO**

Materna  elementare  media  DATA: .....

GIORNO: Lu Ma Me Gi Ve SETTIMANA MENU': 1<sup>a</sup> 2<sup>a</sup> 3<sup>a</sup> 4<sup>a</sup>

ALUNNI ISCRITTI nr. ....ALUNNI PRESENTI nr. ....

MENU DEL GIORNO: .....  
 .....  
 .....  
 .....

Indicare il numero o la percentuale degli alunni sul gradimento osservato:

GRADIMENTO	PORTATA			
	1° PIATTO Nr.	2° PIATTO Nr.	CONTORNO Nr.	FRUTTA Nr.
ACCETTATO	.....	.....	.....	.....
RIFIUTATO PARZIALMENTE	.....	.....	.....	.....
RIFIUTATO COMPLETAMENTE	.....	.....	.....	.....

Motivi degli eventuali rifiuti:

1° Piatto .....

2° Piatto .....

Contorno .....

Frutta .....

Eventuali osservazioni del rilevatore relativamente alla qualità, all'igiene e alla confezione dei cibi, al servizio.

.....  
 .....

Nome del rilevatore: .....

Rappresentante: Genitore  Insegnante  Comune  Altro .....

## VERIFICA REQUISITI DI QUALITA' DEGLI ALIMENTI NELLA RISTORAZIONE

SCUOLA ..... DATA .....  Lu  Ma  Me  Gi  Ve

NOME COMPILATORE .....

Genitore  Insegnante  Comune  Altro .....

ALIMENTI	IDONEI				NON IDONEI (1) (specificare inidoneità)	ALIMENTI	IDONEI				NON IDONEI (1) (specificare inidoneità)
<b>CEREALI</b>						<b>CONDIMENTI</b>					
						Burro					
Farina mais						Olio extra vergine					
Farina OO						Sale iodato					
Gnocchi di patate						Sale marino					
Orzo perlato						Preparato per brodo					
Pane comune						Pesto					
Pane integrale											
Pasta grano duro											
Riso fino/s. fino											
Semolino											
<b>CARNI</b>						<b>UOVA - SALUMI</b>					
Vitellone	A	B	C	D		Uova cat. Extra					
Cavallo	A	B	C	D		Uova categoria A					
Manzo	A	B	C	D							
Pollo petto	A	B	C	D		Prosciutto cotto co.					
Pollo coscia	A	B	C	D		Bresaola					
Tacchino fesa	A	B	C	D		Prosciutto crudo					
Coniglio	A	B	C	D							
Maiale lonza	A	B	C	D							

Specificare per alimenti carni: **A** fresco, **B** surgelato, **C** sottovuoto, **D** inscatolato.



**Scheda C 2**

ALIMENTI	IDONEI	NON IDONEI (1) (specificare inidoneità)	ALIMENTI	IDONEI	NON IDONEI (1) (specificare inidoneità)
<b>LEGUMI - VERDURE</b>			<b>FRUTTA</b>		
Fagioli			Mele		
Ceci			Pere		
Lenticchie			Arance		
Piselli			Mandaranci		
			Melone		
Patate			Kiwi		
Carote					
Insalata			Uva		
Finocchi			Banane		
Zucchine			Fragole		
Pomodori			Pesche		
Pomodori pelati					
Pomodori spezzati					
Passato pomodoro					
<b>ALIMENTI VARI</b>			<b>ALIMENTI VARI</b>		
Marmellata extra			Succo di frutta		
Gelato					
Ghiaccioli					
			Omogeneizzato carne		
Acqua minerale Vetro			Omogeneizzato frutta		
Acqua minerale Plastica			Biscotti infanzia		

## VALUTAZIONE AMBIENTE, ATTREZZATURE E SERVIZIO

Materna  elementare  media  DATA: .....

- 1) La pulizia di cucina, dispensa, refettorio è:  
? buona      ? mediocre      ? sufficiente      ? scarsa
- 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore?  
? SI                                      ? NO
- 3) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici?  
? SI                                      ? NO
- 4) Il menu del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?  
? SI                                      ? NO
- 5) Sono serviti menù diversi per diete speciali o altre situazioni?  
? SI                                      ? NO
- 6) Le verdure vengono condite al momento?  
? SI                                      ? NO
- 7) La distribuzione del pasto è:

**Se il pasto è trasportato:**

- a) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?  
? SI                                      ? NO
- b) Sono presenti e funzionanti sistemi di mantenimento della temperatura (es. carrelli scaldavivande) nel refettorio?  
? SI                                      ? NO
- c) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:  
? < 10 min.                              ? tra 10 e 30 min.                              ? > 30 min.
- d) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione?  
? SI                                      ? NO
- e) La durata del pranzo è:  
? < 30 min.                              ? tra 30 e 45 min.                              ? > 45 min.

Nome del rilevatore: .....

Rappresentante: Genitore  Insegnante  Comune  Altro .....