

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMMISSIONE MENSA – REGOLAMENTO

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Poiché una corretta alimentazione è fondamentale per il mantenimento di un buon stato di salute, il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, ha altresì lo scopo di promuovere corrette abitudini alimentari nei bambini, coinvolgendo, indirettamente, le rispettive famiglie.

Sono pertanto da ritenersi fondamentali i seguenti punti:

- *la refezione scolastica deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari;*
- *le famiglie devono essere informate sulle finalità della refezione scolastica e possibilmente coinvolte in un percorso di educazione alimentare che affronti il significato del menù educativo, la stagionalità della verdura e della frutta, il rapporto con il cibo (condizionamenti sociali e influenze affettive), la prevenzione dell'obesità infantile, ecc.*
- *gli insegnanti devono diventare parte attiva nella refezione scolastica, anzitutto partecipando al pasto insieme ai bambini, in quanto essi vedono l'adulto come modello comportamentale da imitare e da cui apprendere le principali regole;*
- *è necessaria l'istituzione di un organismo collegiale di partecipazione e controllo: la **Commissione Mensa** (CM).*

REGOLAMENTO

Art. 1

IL FINE E GLI OBIETTIVI

La Commissione Mensa ha lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere idee ed iniziative, esaminare proposte di informazione-formazione, analizzare situazioni di disagio organizzativo, riportare elementi di valutazione sull'organizzazione e sul servizio, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, le problematiche specifiche sui menù adottati, anche attraverso indagini e questionari.

Art. 2

COMPOSIZIONE, FORMAZIONE E DURATA IN CARICA DEI MEMBRI DELLA COMMISSIONE MENSA

La commissione è, (in linea di massima), così composta:

- un rappresentante dell'amministrazione comunale
- il Dirigente scolastico o suo incaricato
- uno o più genitori referenti per ogni plesso scolastico
- uno o più insegnanti in rappresentanza dei vari ordini di scuola;
- uno o più rappresentanti del personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti;
- il responsabile del servizio, con funzioni di coordinamento e di supporto all'attività della Commissione

- il responsabile del centro cottura o suo incaricato
- la dietista cui è affidata la stesura dei menù
- altri componenti in relazione alle necessità di lavoro specifiche.

La commissione resta in carica per 2 anni; in caso di dimissioni di un singolo componente viene disposta l'immediata sostituzione con altro componente.

La commissione si riunisce con cadenza almeno semestrale, purché non si determini una situazione di urgenza che richieda una specifica convocazione.

All'occorrenza la commissione può lavorare in sotto commissioni per un più agile svolgimento dei lavori.

Per la partecipazione ai lavori della commissione non è previsto alcun compenso, essendo tali attività previste nell'orario di lavoro delle figure istituzionali che vi partecipano

I membri della commissione mensa sono ammessi alla fruizione dei pasti e alla supervisione del servizio, sono incaricati di rilevare gli standard qualitativi e quantitativi al fine di un loro miglioramento . Ai fini di una completa rilevazione dovranno utilizzare gli appositi moduli predisposti allo scopo.

Art. 3

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI CONTROLLI

L'attività della Commissione Mensa prevede anche sopralluoghi nei refettori dove viene consumato il pasto . I membri della commissione non necessitano di formazione specifica né devono esibire certificati medici di qualsiasi natura, in quanto la **loro attività deve essere limitata alla semplice osservazione, evitando qualsiasi tipo di manipolazione degli alimenti e dei contenitori.**

All'ingresso delle strutture è necessario presentare un copia dell'atto di nomina. Il controllo nei refettori non richiede preavviso.

a) Controllo nei refettori

Orario di visita consigliato: dalle ore 12,30 alle ore 14,00 ca.

I membri della commissione possono accedere ai refettori e consumare, insieme ai bambini e agli insegnanti, campioni del pasto del giorno. Nelle operazioni di verifica i membri della CM possono muoversi liberamente all'interno dei refettori, avendo tuttavia l'accortezza di non essere d'intralcio durante le operazioni di distribuzione dei pasti, dovranno inoltre astenersi dall'aprire i contenitori e in generale evitare ogni forma di manipolazione degli alimenti.

Il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non secondo i gusti personali.

Il controllo della CM può essere rivolto anche allo stato dei locali e al personale addetto alla distribuzione. Ogni eventuale osservazione sullo stato dei locali e del personale addetto alla distribuzione dovrà essere segnalata direttamente al responsabile del servizio presso il Comune di Capannoli ,evitando qualsiasi tipo di intervento diretto sul personale.

Le rilevazioni e gli eventuali suggerimenti della CM dovranno essere riportati per iscritto utilizzando l'apposita scheda consegnata nella prima seduta di insediamento della CM e che dovrà essere inviata all'Ufficio Scuola del Comune .

Art. 4

MODULISTICA

Per far sì che i controlli effettuati possano costituire un valido strumento per un servizio sempre più qualificato, la CM compilerà la scheda di rilevazione giornaliera allegata al presente regolamento e che dovrà essere trasmessa tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune di Capannoli o alla dr.ssa Carla Pucciarelli presso la Farmacia Comunale, soprattutto nei casi in cui vengano rilevate problematiche di qualsiasi genere onde consentire un rapido intervento dell'Ufficio medesimo.

ALLEGATI

allegato 1 : modulo rilevazione

allegato 2 : informazioni inerenti la qualità del servizio

Menù del giorno: i cibi preparati/serviti corrispondono al menù approvato? SI

NO

Se no, perché?

Modalità: le modalità di somministrazione dei cibi sono adeguate? SI

NO

Se no, perché?

Temperatura (all'assaggio)	1° piatto	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
	2° piatto	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
	Contorno	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo

Cottura (all'assaggio)	1° piatto	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> scotto	<input type="checkbox"/> crudo
	2° piatto	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> scotto	<input type="checkbox"/> crudo
	Contorno	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> scotto	<input type="checkbox"/> crudo

Sapore	1° piatto	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	2° piatto	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	Contorno	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato

Quantità sufficiente abbondante scarsa

Giudizio globale buono appena suff. non buono

Pane fresco rafferma

Frutta accettabile acerba troppo matura

OSSERVAZIONI:

Ora termine visita _____ **Letto, approvato e sottoscritto**
FIRME _____

Il presente verbale deve essere trasmesso all'Ufficio Scuola del Comune di Capannoli o presso la Farmacia Comunale Santo Pietro B.re entro i 5 giorni successivi alla visita (anche via fax allo 0587 606868); il responsabile del settore, ad ogni riunione della Commissione mensa, darà relazione in sintesi di quanto osservato e messo in atto per il miglioramento del servizio, ove necessario.

**CORRETTE MODALITA' DI RILEVAZIONE DELLA
TEMPERATURA DEI CIBI**

*(da effettuarsi a cura del personale addetto allo sporzionamento alla
presenza del verbalizzante)*

Per rilevare la temperatura delle pietanze bisogna:

1. utilizzare l'apposito termometro presente sul refettorio
2. aprire lo sportello del thermocap (contenitore termico adibito al trasporto delle vaschette contenenti gli alimenti) e inserire l'asta del termometro fino a circa metà dello spessore del contenitore senza stapparlo (va utilizzato l'apposito foro esistente sul coperchio o va forato il foglio di alluminio al centro del contenitore)
3. richiudere il thermocap

INFORMAZIONI INERENTI LA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è improntato a criteri di qualità, che viene assicurata attraverso un'adeguata formazione degli addetti, l'utilizzazione di materie prime di qualità, la tenuta e manutenzione delle procedure di autocontrollo previste dalla normativa vigente, il supporto di una dietista per la formazione dei menù e la verifica del rispetto degli standard igienico-sanitari, l'affidamento dei servizi e delle forniture anche sulla base di parametri qualitativi, con esclusione quindi del metodo del prezzo più basso nelle gare indette allo scopo.

Al fine di favorire la qualità del servizio, nonché atteggiamenti di consumo responsabile e logiche di sostenibilità ambientale, il servizio di refezione garantisce:

- La qualificazione del personale addetto alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione della refezione scolastica,
 - Il controllo e la verifica della qualità e quantità degli alimenti;
 - Il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature e degli operatori secondo le disposizioni di legge vigenti;
 - La predisposizione di menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età e alle esigenze alimentari degli utenti, approvati dall'A.S.L. competente;
 - Il rispetto della programmazione alimentare (menù) , salvo casi eccezionali legati a situazioni occasionali e contingenti;
 - Una dieta variata plurisettimanale e stagionale;
 - L'impiego di menù personalizzati a fronte di allergie alimentari idoneamente certificate;
 - Il divieto di somministrazione e/o uso di prodotti O.G.M;
 - L'impiego, parziale o totale, di prodotti biologici, del commercio equo e solidale e/o provenienti da
 - Esperienze di agricoltura sociale;
 - Una dieta che valorizzi i prodotti tipici toscani e le tradizioni locali, nel rispetto delle diverse culture e religioni.

I menù e le tabelle dietetiche sono affisse nei refettori dei singoli plessi scolastici e messi a disposizione degli utenti interessati.