



Servizi alla persona

**COMUNE DI GAZZANIGA**

Provincia di Bergamo

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

**Approvato con  
deliberazione consiliare  
n. 36 In seduta del 27 nov 2007  
modificato con  
deliberazione consiliare  
n. 22 In seduta del 31 mar 2009**

## **Articolo 1 OGGETTO**

Il presente regolamento disciplina il funzionamento della Commissione Mensa scolastica di Gazzaniga, i cui rappresentanti, per il Comune sono l'Assessore alla P.I. (servizi alla persona) e il Responsabile dei servizi scolastici, oltre al gestore del servizio (in caso di servizio in appalto).

## **Articolo 2 RUOLO E COMPITI**

La Commissione mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- Di collegamento tra utenti/fruitori, Scuole e Amministrazione comunale;
- Di consulenza per quanto riguarda le variazioni al menù scolastico e, nonché le modalità di erogazione del servizio;

Assumono compiti di:

- Valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e l'accettabilità del pasto.

## **Articolo 3 COSTITUZIONE E REQUISITI**

Le Commissioni mensa sono costituite a livello scolastico e comunale e sono composte dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica, in numero stabilito proporzionalmente al numero degli iscritti al servizio, previo parere del Dirigente scolastico e del Responsabile comunale del servizio, per ciascun plesso scolastico, nonché da un rappresentante dei docenti proposti dai rispettivi Consigli di circolo o d'istituto.

● L'elenco dei componenti delle Commissioni mensa, nominati annualmente, deve essere fatto pervenire, da ogni scuola, all'Amministrazione comunale; può essere inviato all'Asl – Sian – Ufficio di Sanità Pubblica di Albino (ufficio competente per territorio). Deve, inoltre, essere nominato un Presidente che sarà il referente presso l'Amministrazione e la scuola.

Per poter svolgere al meglio il loro compito, è raccomandabile che i membri della Commissione vengano formati adeguatamente, in ogni caso gli stessi possono accedere ai contenuti del sito dell'ASL dove sono illustrati importanti linee di condotta e specifiche.

## **Articolo 4 MODALITA' DI FUNZIONAMENTO**

Le Commissioni Mensa sono convocate, in caso di necessità o richiesta, dal Dirigente scolastico che fissa l'ora ed il giorno della riunione. Resta inteso che la Commissione può decidere autonomamente di incontrarsi, in questo caso il Presidente chiederà al Dirigente



Servizi alla persona

# COMUNE DI GAZZANIGA

Provincia di Bergamo

di convocare la Commissione. E' convocata a mezzo di invito scritto che deve pervenire almeno n. 5 giorni prima ad ogni componente, con indicazione dell'ordine del giorno da discutere. In caso di regolare funzionamento, senza problemi o richieste diverse, la Commissione è convocata almeno 2 volte l'anno per la presentazione del menù invernale e di quello primaverile. Perché la riunione sia valida è necessaria la presenza di almeno 1 componente di ciascuna parte interessata (Scuola, Comune, Genitori, Insegnanti).

## **Articolo 5 RAPPORTI**

Il Responsabile del servizio Pubblica Istruzione del Comune è il referente dell'Amministrazione comunale nei rapporti con la Commissione Mensa. Con invito scritto dell'Istituto comprensivo (o del Comune, se lo ritiene necessario) può essere richiesta altresì la partecipazione di rappresentanti dell'ASL, che decideranno di presenziare sulla base dell'ordine del giorno.

## **Articolo 6 MODALITA' DI COMPORTAMENTO**

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e/o alla cucina, ai locali, ad esso annessi, gli stessi dovranno osservare senza interferire con domande o comportamenti che intralcino gli Operatori di Cucina soprattutto nei momenti di maggiore criticità o produttività (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario; possono inoltre accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività dei lavoratori:

- La visita al centro cotture/cucine e dispensa è consentita, per un massimo di una volta al bimestre, ad un numero di rappresentanti non superiore a due.
- La visita ai refettori è consentita, per un massimo di una volta alla settimana, ad un numero di rappresentanti non superiore ad uno.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro cottura e/o assaggio del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato la Commissione Mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione (di cui si allega fac-simile) da far pervenire al Dirigente scolastico che le trasmetterà al Comune solo in caso di valutazioni negative per gli accertamenti del caso.

## **Articolo 7 NORME IGIENICHE**

L'Attività della commissione mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.



**Servizi alla persona**

# **COMUNE DI GAZZANIGA**

Provincia di Bergamo

I rappresentanti della Commissione Mensa, non devono pertanto toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario (stoviglie e posate monouso, camici e soprascarpe per l'ingresso in cucina).

I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere della visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrintestinale e altre malattie contagiose.



Servizi alla persona

# COMUNE DI GAZZANIGA

Provincia di Bergamo

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

Scuola (materna, elementare, media) \_\_\_\_\_

Menù del \_\_\_\_\_

### CUCINA/CENTRO COTTURA DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è :

Buona  Mediocre  Sufficiente  scarsa

	SI	NO
Ci sono insetti ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sono presenti piatti preparati con molto anticipo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le derrate alimentari conservate nelle dispense corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto e nel menu in vigore?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le confezioni sono integre/correttamente chiuse?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La tabella dietetica è esposta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ci sono variazioni sono state comunicate ai genitori?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### REFETTORIO

La pulizia di ambienti ed arredi è :

Buona  Mediocre  Sufficiente  scarsa

Ci sono insetti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I tavoli sono coperti con tovaglie e tovagliette?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I bicchieri, le posate e le brocche per l'acqua sono puliti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### NELLE SCUOLE CON PASTO TRASPORTATO OLTRE AI PUNTI SOPRACCITATI

I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------



Servizi alla persona

# COMUNE DI GAZZANIGA

Provincia di Bergamo

I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione pasti?

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (carrelli termici, scaldavivande)?

I sistemi di mantenimento della temperatura, se previsti, sono in funzione?

**SOMMINISTRAZIONE** n° persone addette alla distribuzione \_\_\_\_\_

## DISTRIBUZIONE PASTO

Il tempo medio trascorso dall'arrivo nel refettorio del carrello alla distribuzione è:

10'  10'-20'  20'  più di 20'

La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

sì  no

La durata della distribuzione del primo piatto è:

10'  10'-20'  20'

La durata della distribuzione del secondo piatto è:

10'  10'-20'  20'

La durata del pranzo è:

30'  30'-60'  oltre 60'

Il numero di persone addetto alla distribuzione è: .....

Firma del rilevatore \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ Ora \_\_\_\_\_



Servizi alla persona

# COMUNE DI GAZZANIGA

Provincia di Bergamo

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola (materna, elementare, media ) \_\_\_\_\_  
Menù del \_\_\_\_\_  
N° pasti \_\_\_\_\_ Turni si  no   
Orario arrivo pasto \_\_\_\_\_ Orario distribuzione \_\_\_\_\_

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

**COTTURA** 1° piatto cotto  poco cotto  scotto   
( all'assaggio) 2° piatto cotto  poco cotto  scotto   
contorno cotto  poco cotto  scotto

**SAPORE** 1° piatto gradevole  insipido  salato   
2° piatto gradevole  insipido  salato   
contorno gradevole  insipido  salato

**QUANTITA'** sufficiente  abbondante  scarsa

**GIUDIZIO GLOBALE** buono  non buono  appena suff.

note :

---

---

**PANE** fresco  rafferma   
integrale  comune

note :

---

---

**FRUTTA** accettabile  acerba  troppo matura

note :

---

---



Servizi alla persona

# COMUNE DI GAZZANIGA

Provincia di Bergamo

**RISPETTO DEL MENU'**      SI       NO   
se NO motivazione

---

**PRESENZA DI MENU' DIVERSI PER DIETA SPECIALE O ALTRO MOTIVO**  
SI       NO   
se SI quanti

---

Firma del rilevatore \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

## ACCETTABILITA' DEL PASTO

Menù del giorno \_\_\_\_\_

Primo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Contorno	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>
Frutta	TA <input type="checkbox"/>	PA <input type="checkbox"/>	PR <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>

TA = Totalmente accettato      ( 75%-100% percentuale riferita al numero dei bambini )  
PA = Parzialmente Accettato      ( 74%-50% percentuale riferita al numero dei bambini )  
PR = Parzialmente Rifiutato      ( 49%-25% percentuale riferita al numero dei bambini )  
TR = Totalmente Rifiutato      ( 0-24% percentuale riferita al numero dei bambini )

Si considera mangiato il cibo mangiato con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50% )

Firma del rilevatore \_\_\_\_\_ qualifica \_\_\_\_\_