



Scuola Pontificia Paolo VI

Regolamento Commissione Mensa



Scuola Pontificia Paolo VI

Servizio di Refezione Scolastica Regolamento Commissione Mensa

Art.1 – Finalità

Le finalità della Commissione Mensa sono molteplici :

- riportare le istanze degli utenti
- monitorare il servizio di mensa scolastica
- fare proposte di miglioramento
- favorire la partecipazione e la trasparenza nella gestione del servizio
- attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti.

Art.2 - Composizione e Nomina.

La Commissione esercita la propria attività nell'ambito della refezione scolastica della Scuola Pontificia Paolo Vi con sede in Castel Gandolfo via Ercolano n.11, ed è composta da:

- il Coordinatore Didattico
- 2 rappresentanti dei genitori, i cui figli frequentino la mensa scolastica,
- 1 rappresentante dei Docenti
- 1 rappresentante ditta fornitrice

Art. 3 – Durata e Funzionamento.

La commissione resta in carica per un anno scolastico; in caso di dimissioni di un singolo componente viene disposta l' immediata sostituzione con altro componente nominato all'interno del Consiglio di Istituto.

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

Per la partecipazione ai lavori della commissione non é previsto alcun compenso.

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.

La convocazione della Commissione viene effettuata dal Coordinatore Didattico, su propria iniziativa o su richiesta motivata della maggioranza dei membri della commissione, con avviso scritto contenete l'o.d.g., da recapitare entro 5 gg. prima della riunione direttamente ai componenti della commissione tramite convocazione scritta per e-mail.



Scuola Pontificia Paolo VI

Art. 4 – Competenze.

La Commissione Mensa :

- fornisce suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio nei limiti che le vengono attribuiti dal presente regolamento e dalle normative previste dal contratto d'appalto
- può fare proposte sulla composizione del menù, compatibilmente con il contratto d'appalto e con le tabelle dietologiche previste dalla ASL
- svolge visite nei centri di cottura e nei locali abilitati a refettorio per i controlli sulla distribuzione dei pasti, sulla loro qualità e quantità
- verifica la pulizia dei locali e delle stoviglie
- verifica il rispetto, da parte del personale, delle norme igieniche sanitarie
- verifica la conformità del menù.

Art. 5 – Modalità di svolgimento dei controlli.

Orario di visita consigliato: dalle ore 12,30 alle ore 14,30 circa

I membri della commissione possono accedere ai refettori e consumare, insieme ai bambini e agli insegnanti, il 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.

Le visite presso il centro di cottura e nei locali abilitati a refettorio potranno avvenire, senza preavviso, massimo **una volta al mese**.

Le visite per controlli giustificati da particolari esigenze dovranno essere concordate con il Responsabile del Servizio comunale interessato.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori i componenti della commissione mensa potranno accedere al refettorio e nei locali cucina Scolastici e nel centro cottura della ditta fornitrice, limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili.

Durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

Per valutare meglio la qualità del servizio potrà essere richiesto, al responsabile del centro di cottura o alla cuoca, l'assaggio del cibo somministrato.

I membri della Commissione non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari; per i sopralluoghi presso il centro di cottura saranno dotati di camici e cuffie monouso.

I membri della Commissione devono astenersi dalle visite di controllo in caso di tosse, raffreddori, e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i componenti della Commissione Mensa coinvolti, si impegnano a redigere una scheda di rilevazione/valutazione (all. 1) che è parte integrante del presente regolamento.

La Commissione essendo un organo propositivo e non esecutivo, non può richiamare il personale di cucina, riferire allo stesso osservazioni o reclami o modificare le modalità di svolgimento del servizio.

I compiti da svolgere sono i seguenti:



Scuola Pontificia Paolo VI

- Locali, arredi e attrezzature

Controllo delle pulizie dei refettori, dei tavoli, delle stoviglie, senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovaglette. Verificare che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico sanitarie.

- Gradibilità dei pasti

La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata:

- chiedendo di assaggiare il cibo che verrà somministrato
- chiedendo agli insegnanti, **e mai ai bambini**, un parere sulle pietanze
- verificando quanti bambini hanno consumato il pasto o quanti l'hanno rifiutato
- attraverso l'entità degli scarti.

- Monitoraggio del servizio

Attraverso il monitoraggio del servizio la Commissione ha la possibilità di rilevare eventuali anomalie che possono riguardare:

- sottodosaggio delle porzioni
- mancata o tardiva consegna dei pasti
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù
- presenza episodica di corpi estranei
- presenza nei magazzini di alimenti scaduti
- odore sgradevole
- malesseri o disturbi, particolarmente diffusi tra gli utenti, riconducibili al cibo consumato nella mensa scolastica
- mancato rispetto delle diete speciali

Art. 6 – Entrata in vigore del Regolamento.

Il presente regolamento entra in vigore dalla data di esecutività dell'atto deliberato di approvazione



Scuola Pontificia Paolo VI

VERBALE COMMISSIONE MENSA
da compilarsi a cura della commissione mensa

Sono presenti:

Nome e cognome _____

Data della visita _____

Ora inizio visita _____

Locali visitati:

Pulizia dei locali: *i locali sono in adeguato stato di pulizie generale?* SI

Se no, perché? NO

Derrate: *le quantità delle derrate consegnate/sporzionate sono conformi?* SI

Se no, perché? NO

Derrate: *la qualità delle derrate consegnate/sporzionate è conforme?* SI

Se no, perché? NO

Puntualità: *i contenitori dei pasti sono arrivati puntuali?* SI

Se no, perché? NO



Scuola Pontificia Paolo VI

Il pasto servito è:

1° piatto: _____

2° piatto: _____

Contorno: _____

Frutta/ Dessert: _____

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	caldo	tiepido	freddo
2° piatto	caldo	tiepido	freddo
contorno	caldo	tiepido	freddo

Cottura (all'assaggio)

1° piatto	adeguato	scotto	crudo
2° piatto	adeguato	scotto	crudo
contorno	adeguato	scotto	crudo

Sapore

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

Quantità

sufficiente	abbondante	scarsa
-------------	------------	--------

Giudizio globale

buono	appena suff.	non buono
-------	--------------	-----------

Pane

fresco	raffermo
--------	----------

Frutta

accettabile	acerba	troppo matura
-------------	--------	---------------

OSSERVAZIONI

Ora termine visita _____

Letto, approvato e sottoscritto

LA COMMISSIONE MENSA



Scuola Pontificia Paolo VI