

**COMUNE DI SALTRIO**  
Provincia di Varese



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

## **INDICE SISTEMATICO**

| <b>Articolo</b> | <b>Denominazione</b>                        |
|-----------------|---|
| 1               | Finalità                                    |
| 2               | Componenti                                  |
| 3               | Nomina, durata e partecipazione             |
| 4               | Modalità di funzionamento                   |
| 5               | Modalità di comportamento e norme igieniche |
| Allegato        | Scheda di Valutazione                       |

## **P R E M E S S A**

La Commissione Mensa, con il suo ruolo propositivo e di controllo, fa parte di un importante momento educativo scolastico esercitando, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- ✓ collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
  - ✓ consultazione, per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e il capitolato di appalto;
  - ✓ valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione, il rispetto del capitolato, l'accettabilità del pasto;
- perseguendo le finalità di cui all'articolo 1 del presente regolamento.

### **Articolo 1**

#### **Finalità**

1. Lo scopo della Commissione Mensa è quello di:

- a) ottimizzare il servizio, le condizioni ambientali, l'organizzazione in generale;
- b) esercitare un controllo costante riguardo a:
  - b.1) qualità organolettiche del cibo;
  - b.2) rispetto del capitolato di appalto;
  - b.3) conformità delle tabelle dietetiche approvate dall'A.S.L. "Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione";
  - b.4) pulizia dell'ambiente;
  - b.5) rispetto delle norme igieniche nella manipolazione del cibo.

2. L'azione della Commissione Mensa si esplica in:

- a) osservazione e verifica delle modalità di preparazione dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche;
- b) osservazione e verifica della corretta conservazione degli alimenti nelle dispense e delle scadenze;
- c) controllo e verifica del rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla ristorazione e modalità di distribuzione dei pasti nei refettori delle scuole servite;
- d) controllo del rispetto del menù previsto;
- e) formulazione di proposte per il miglioramento del servizio e dell'organizzazione.

### **Articolo 2**

#### **Componenti**

1. La Commissione Mensa è costituita da:

- a) Sindaco o suo delegato con compiti di coordinamento;
- b) n. 3 rappresentanti nominati dai docenti dell'Istituto Comprensivo di Viggiù;
- c) n. 3 rappresentanti dei genitori nominati dai rappresentanti di classe;
- d) n. 1 rappresentante della ditta fornitrice del servizio di razione scolastica.

2. I Rappresentanti sia dei docenti che dei genitori dovranno essere nominati in ragione di uno per ogni plesso scolastico dove viene effettuato il servizio e cioè: scuola materna statale di Via Cavour n. 34, scuola elementare di Via Cassi n. 9 e scuola media di Via Molino dell'Oglio.

3. Le modalità di nomina sia dei docenti che dei rappresentanti dei genitori sono di esclusiva competenze dell'Istituto Comprensivo di scuola materna, elementare e media di Viggù. Sarà cura del Dirigente Scolastico comunicare all'Amministrazione Comunale le persone nominate e provvedere alla loro surroga nel caso di dimissioni.

### **Articolo 3** **Nomina, durata e partecipazione**

1. La Commissione Mensa si considera formalmente nominata all'atto della designazione dei componenti da parte dei soggetti di cui all'articolo 2, primo comma, lettere b), c), d) ed e), del presente Regolamento e notificati all'Amministrazione Comunale.

2. La Commissione Mensa dura in carica per due anni scolastici consecutivi e, nel caso di dimissioni di un componente, si procede per surroga, previa designazione da parte dell'Organo competente.

3. L'elenco dei componenti della Commissione Mensa dovrà essere inviato al Dirigente Scolastico, al Medico Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. ed alla ditta fornitrice del servizio mensa.

4. La partecipazione alla Commissione Mensa è a titolo gratuito.

### **Articolo 4** **Modalità di funzionamento**

1. La Commissione Mensa si riunisce in seduta ordinaria ogni due mesi, su convocazione dell'Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato o, in via straordinaria, su richiesta di almeno quattro componenti.

2. La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di propria competenza; scelgono altresì al proprio interno, il responsabile che farà da referente presso il Comune di Saltrio e l'Istituto Comprensivo di Viggù.

3. L'Amministrazione Comunale di Saltrio fornirà alla Commissione Mensa il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni ed in particolare:

- a) messa a disposizione dei locali;
- b) invio della convocazione;
- c) documentazione relativa a capitolati di appalto, tabelle dietetiche, ecc..

### **Articolo 5** **Modalità di comportamento e norme igieniche**

1. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto o previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto

svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Possono invece accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici.

2. La visita al centro cottura/cucina e dispensa è consentita a un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante i sopralluogo dovranno essere messe a disposizione della Commissione Mensa camici monouso.

3. 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 del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

4. I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere infatti esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le loro attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

5. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della Commissione Mensa. L'accesso ai locali di consumo dei pasti potrà avvenire, dopo aver concordato con il responsabile, il relazione alla logistica disponibile, il numero dei rappresentanti che accederanno.

6. I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igieni riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

7. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa può redigere una scheda di valutazione, secondo il modello allegato al presente Regolamento, da far pervenire all'Amministrazione Comunale e all'Istituto Comprensivo di Viggù e a chi si ritiene necessario.

§§§§§§§§§§§§§§§§§§



# COMUNE DI SALTRIO

Provincia di Varese

## COMMISSIONE MENSA

### Scheda di Valutazione

(da compilare al momento dell'ispezione  
nel centro cottura e nel refettorio)

| Tipo di scuola                   |                                     |                                |
|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Materna <input type="checkbox"/> | Elementare <input type="checkbox"/> | Media <input type="checkbox"/> |

### A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

| Cucina/Centro Cottura/Dispensa   |                                |                                   |                                      |                                 |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1) la pulizia di ambienti ed arredi è:   | buona <input type="checkbox"/> | mediocre <input type="checkbox"/> | sufficiente <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| 2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d' appalto e nel menù in vigore: | SI <input type="checkbox"/>    |                                   | NO <input type="checkbox"/>          |                                 |

| Refettorio   |                                |                                   |                                      |                                 |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1) la pulizia di ambienti ed arredi è:               | buona <input type="checkbox"/> | mediocre <input type="checkbox"/> | sufficiente <input type="checkbox"/> | scarsa <input type="checkbox"/> |
| 2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette? | SI <input type="checkbox"/>    |                                   | NO <input type="checkbox"/>          |                                 |

| Nelle scuole con pasto trasportato  |                             |                             |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?   | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| 2) Sono presenti dei sistemi di mantenimento della temperatura (ad esempio carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio? | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |

Note:

.....

.....

## **B) SERVIZIO**

| <b>Menù</b>  |                             |                             |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| 1) il menù del giorno è:   |                             |                             |
| 1°.....  |                             |                             |
| 2°.....  |                             |                             |
| Contorno.....  | Frutta/dessert.....         |                             |
| 2) La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?                               | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Se NO, perché .....  | .....                       |                             |
| 3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?                                     | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Se NO, perché .....  | .....                       |                             |
| 4) Sono serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)? | SI <input type="checkbox"/> | NO <input type="checkbox"/> |
| Se SI, quanti?.....  |                             |                             |
| 5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti in quella struttura                                | _____                       |                             |

| <b>Distribuzione pasto</b>  |                                   |  |                                   |
|---|-----------------------------------|--|-----------------------------------|
| 1) Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:                                     | < 10 min <input type="checkbox"/> | ≥ 10 < 20 min <input type="checkbox"/> | > 20 min <input type="checkbox"/> |
| 2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?  | SI <input type="checkbox"/>       | NO <input type="checkbox"/>            |                                   |
| 3) La durata della distribuzione del 1° piatto è:   | < 10 min <input type="checkbox"/> | ≥ 10 < 20 min <input type="checkbox"/> | > 20 min <input type="checkbox"/> |
| 4) La durata della distribuzione del 2° piatto è:   | < 10 min <input type="checkbox"/> | ≥ 10 < 20 min <input type="checkbox"/> | > 20 min <input type="checkbox"/> |
| 5) La durata del pranzo è:  | < 30 min <input type="checkbox"/> | ≥ 30 < 60 min <input type="checkbox"/> | > 60 min <input type="checkbox"/> |
| 6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto? | SI <input type="checkbox"/>       | NO <input type="checkbox"/>            |                                   |
| 7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione?                                | _____                             |  |                                   |

| Valutazione personale all'assaggio |                |                                      |                                      |  |
|------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1) Temperatura del cibo            | 1° piatto      | caldo <input type="checkbox"/>       | tiepido <input type="checkbox"/>     | freddo <input type="checkbox"/>          |
|                                    | 2° piatto      | caldo <input type="checkbox"/>       | tiepido <input type="checkbox"/>     | freddo <input type="checkbox"/>          |
|                                    | contorno caldo | caldo <input type="checkbox"/>       | tiepido <input type="checkbox"/>     | freddo <input type="checkbox"/>          |
| 2) Cottura del cibo                | 1° piatto      | adeguata <input type="checkbox"/>    | eccessiva <input type="checkbox"/>   | scarsa <input type="checkbox"/>          |
|                                    | 2° piatto      | adeguata <input type="checkbox"/>    | eccessiva <input type="checkbox"/>   | scarsa <input type="checkbox"/>          |
|                                    | contorno       | adeguata <input type="checkbox"/>    | eccessiva <input type="checkbox"/>   | scarsa <input type="checkbox"/>          |
| 3) Quantità porzione servita       |                | sufficiente <input type="checkbox"/> | abbondante <input type="checkbox"/>  | scarsa <input type="checkbox"/>          |
| 4) Sapore                          | 1° piatto      | gradevole <input type="checkbox"/>   | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
|                                    | 2° piatto      | gradevole <input type="checkbox"/>   | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
|                                    | contorno       | gradevole <input type="checkbox"/>   | accettabile <input type="checkbox"/> | non accettabile <input type="checkbox"/> |
| 5) Giudizio globale                |                | buono <input type="checkbox"/>       | sufficiente <input type="checkbox"/> | non sufficiente <input type="checkbox"/> |

| Valutazioni specifiche                                      |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| 1) Il pane è:   | di tipo integrale <input type="checkbox"/> | con farina 00/0 <input type="checkbox"/> | con farina tipo 1 o 2 <input type="checkbox"/> |  |
| 2) Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione? |  | SI <input type="checkbox"/>              | NO <input type="checkbox"/>                    |  |
| 3) Il pane è di qualità                                     | buona <input type="checkbox"/>             | mediocre <input type="checkbox"/>        | scarsa <input type="checkbox"/>                |  |
| 4) La frutta è  | accettabile <input type="checkbox"/>       | acerba <input type="checkbox"/>          | troppo matura <input type="checkbox"/>         |  |
| 5) La frutta viene servita                                  |  | a metà mattina <input type="checkbox"/>  | dopo il pasto <input type="checkbox"/>         |  |

## C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

**Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita**

Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è:  $20/25 \times 100 = 80\%$ . Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

- ✓ indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA);
- ✓ indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (TA);
- ✓ indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (TA);
- ✓ indice di gradibilità tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TA).

### Indice di gradimento

|                |                             |                             |                             |                             |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 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"/> |

### Note e osservazioni

.....

.....

.....

.....

Lì, .....

IL COMPILATORE  
(nome e cognome) .....

\_\_\_\_\_

firma

=====

Il presente Regolamento, composto di n. 5 articoli, è stato adottato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 del 16.06.2005, esecutiva ai sensi di legge.

=====

Il presente Regolamento è stato pubblicato all'Albo Pretorio il giorno 17.06.2005 e vi è rimasto per 15 giorni consecutivi senza opposizione o reclami.

=====

La deliberazione consiliare n. 21 del 16.06.2005 è divenuta esecutiva il 27.06.2005 per decorrenza del termine ai sensi dell'art. 134, terzo comma, del D.Lgs. n. 267/2000.

=====

Saltrio, lì 26.07.2005

IL SEGRETARIO COMUNALE  
f.to Dr Francesco Tramontana