

## **REGOLE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI CAMPI BISENZIO**

### **Articolo 1 – Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso**

La vigilanza, i controlli e le verifiche sulla qualità del servizio sono eseguiti dal Comune sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente.

Sono previsti tre tipi di controllo:

1. **controllo tecnico** - ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Campi Bisenzio e comprendente:
  - a- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dall'eventuale capitolato o contratto di servizio;
  - b- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
  - c- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la sporzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientrano anche eventuali sopralluoghi presso il centro di cottura della ditta affidataria;
2. **controllo igienico** - sanitario, di competenza dell'autorità sanitaria territoriale di riferimento relativamente al rispetto della normativa igienico – sanitaria, al controllo dei menù e delle relative tabelle nutrizionali, nonché alla verifica della salubrità dei locali e delle attrezzature utilizzate
3. **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato, oltreché dai soggetti sopra esposti, anche dai componenti del Comitato assaggiatori e dalla Commissione mensa di cui agli articoli seguenti.

### **Articolo 2 – Comitato assaggiatori**

La partecipazione degli utenti è assicurata mediante il Comitato assaggiatori composto dai genitori dei bambini e dagli insegnanti dei vari plessi scolastici con la funzione di valutare il gradimento del cibo mediante l'assaggio delle pietanze.

Entro il 15 novembre le istituzioni scolastiche comunicano ai competenti uffici comunali e alla Ditta Affidataria i nominativi dei genitori individuati come assaggiatori, in un numero massimo di 60 per ogni Istituto Comprensivo. Pertanto fino alla comunicazione dei nuovi nominativi, e comunque non oltre il termine sopraindicato, restano in carica per ciascuna classe i rappresentanti della Commissione Assaggio dell'anno precedente, purché i rispettivi figli frequentino ancora il medesimo Istituto.

L'accesso ai refettori delle scuole per l'assaggio dei pasti somministrati potrà essere effettuato esclusivamente dal personale nominato come al comma 2, in numero non superiore ad uno per plesso per giorno.

Gli assaggi potranno avvenire durante la somministrazione dei pasti ai bambini.

Al termine di ogni assaggio verranno compilati appositi moduli di rilevazione del gradimento sia quello di Qualità & Servizi che quello approvato dal Comitato Assaggi. Le schede di rilevazione del gradimento saranno raccolte dal Coordinatore del Comitato Assaggi e trasmesse al Dirigente Scolastico dell'Istituto, il quale provvederà a trasmettere a sua volta le schede che presentano certe evidenze negative alla Ditta Affidataria. Il Coordinatore degli assaggi dovrà redigere un report trimestrale che illustri quanto rilevato dal Comitato Assaggi e lo presenterà alla Commissione Mensa durante la riunione. La Ditta Affidataria è tenuta a dare informazioni circa le loro azioni correttive in presenza di non conformità reiterate o anche singole ma di particolare gravità.

### **Articolo 3 – Commissione Mensa: composizione**

La Commissione mensa è un organismo di controllo propositivo del servizio di ristorazione scolastica. La Commissione Mensa si compone dei membri specificati nella Delibera Comunale n. 64 del 19/04/2016.

I rappresentanti dei genitori e delle istituzioni scolastiche sono nominati dai competenti organismi scolastici. Ogni Istituto nomina i rappresentanti effettivi ed un rispettivo supplente. Detta nomina viene poi formalmente comunicata all'Amministrazione Comunale dal Dirigente Scolastico. I nominativi dei

componenti della Commissione Mensa devono pervenire annualmente all'Amministrazione Comunale entro il 15 Novembre.

Qualora il commissario non si presenti per due volte consecutive senza darne opportuna comunicazione, decade dalla carica.

Qualora gli eletti vengano a cessare per qualsiasi causa si procede immediatamente alla loro sostituzione con il rappresentante supplente del medesimo Istituto fino alla scadenza naturale degli altri membri. L'istituzione scolastica procederà quindi alla nomina di un nuovo membro supplente dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale.

#### **Articolo 4 - Funzioni**

La Commissione Mensa svolge le seguenti funzioni:

- a) realizzare un efficace collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale e, la Ditta Affidataria rappresentando le proposte dei genitori e dei rappresentanti delle commissioni assaggio
- b) vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti
- c) segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio
- d) monitorare il gradimento del pasto
- e) fornire suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio stesso, nonché promuovere iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini

I rappresentanti dei genitori del Comitato Assaggiatori sono tenuti inoltre a:

- a) verificare le modalità di distribuzione dei pasti nei locali mensa delle scuole;
- c) effettuare assaggi;
- d) controllare la pulizia dei locali e delle stoviglie

L'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa promuovono un'alimentazione basata sulla qualità merceologica degli alimenti, secondo principi di rispetto della natura e favoriscono l'introduzione di alimenti biologici, Docg, Dop, provenienti da agricoltura a lotta integrata e O.G.M. free, tipici e tradizionali del territorio toscano, nonché prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscato alla mafia., e perseguono gli obiettivi meglio definiti dalle Linee Guida del Ministero della Salute

#### **Articolo 5 - Convocazione**

La Commissione Mensa è convocata dall'Amministrazione Comunale periodicamente mediante comunicazione scritta (via mail) inviata a tutti i membri effettivi, per esaminare aspetti e problematiche inerenti il servizio.

Qualora la gestione del servizio mensa avvenga mediante affidamento del servizio o conferimento a Ditta i menù quotidiani saranno definiti dal Soggetto Affidatario in comune accordo con l'Amministrazione Comunale e la Commissione mensa.

#### **Articolo 4 Modalità di comportamento**

I rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa e della Commissione assaggio possono accedere al locale mensa del plesso scolastico di competenza

Ai membri della Commissione mensa è inoltre consentito, accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e ai locali ad esso annessi, con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi seguenti la cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- a) la visita al centro di cottura è consentita, in ogni giornata, ad un numero di componenti della Commissione Mensa non superiore a quattro, previo preavviso del Responsabile della Ditta Affidataria. Durante la visita vengono messi a disposizione della commissione camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nel centro di cottura;
- b) la visita ai locali mensa del plesso scolastico di riferimento è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due per Istituto. In ogni locale di

somministrazione, durante la visita, vengono messi a disposizione dei rappresentanti della commissione le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si deve rivolgere al responsabile della distribuzione. Non è consentito ad alcuno prelevare porzioni di cibo dalle cucine o dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico – sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti.

Durante i sopralluoghi o gli assaggi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio.

\*\*\*\*\*