



## COMUNE DI SANT'AGNELLO

### DISCIPLINARE PER L'ISTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIA

#### Art. 1

#### Ruoli e compiti

La Commissione Mensa opera nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale, nel comune obiettivo di promuovere tutte le azioni ritenute più opportune per il miglioramento del servizio di ristorazione scolastica. In particolare, esercita il ruolo di :

- collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di rappresentare le diverse istanze manifestate dall'utenza stessa;
- consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico;
- di monitoraggio della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto;
- di osservazione del funzionamento del servizio nel suo insieme;

#### Art. 2

#### Costituzione

La Commissione Mensa è costituita da:

- **L'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Sant'Agello - Presidente-**
- **Il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione**
- **n. 1 rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico.**

Il requisito indispensabile per i membri della componente genitori è l'aver i figli utenti del servizio di refezione scolastica nel Comune di Sant'Agello . I genitori facenti parte della Commissione durano in carica per un anno scolastico e sono rieleggibili; vengono nominati annualmente dalla Dirigenza Scolastica , prima dell' avvio delle attività scolastiche .

- **n. 1 docente per plesso scolastico, designato dal Dirigente Scolastico.**

La designazione della componente genitori e della componente docenti deve essere comunicata al Comune di Sant'Agello, prima dell'inizio del servizio, per il tramite del Dirigente Scolastico.

I rappresentanti dei genitori e i rappresentanti degli insegnanti, all'inizio di ogni anno scolastico, vengono designati dalla Dirigenza Scolastica, comunicando per iscritto i nominativi all' Amministrazione Comunale.

Per la partecipazione ai lavori della Commissione non è previsto alcun compenso.

### **Art. 3**

#### **Modalità di funzionamento**

La Commissione Mensa individua al proprio interno un **Responsabile** con funzioni di coordinamento e di collegamento con l'Amministrazione Comunale, trasmettendo il relativo verbale di nomina all'Amministrazione Comunale.

La Commissione Mensa, su convocazione del Responsabile, si riunisce almeno una volta a trimestre, ovvero su richiesta di un terzo dei componenti, previa intesa con l'Amministrazione Comunale, che ivi interviene, sulle date delle riunioni. L'avviso di convocazione, trasmesso a mezzo posta ordinaria o elettronica o altro idoneo mezzo, deve essere inviato a tutti i componenti della Commissione almeno cinque giorni prima della data fissata per la riunione.

Il Responsabile della Commissione può chiedere all'Amministrazione Comunale la messa a disposizione di locali per le riunioni.

Per ogni seduta della Commissione dovrà essere redatto un verbale, sottoscritto da tutti i partecipanti. Tale verbale resta depositato agli atti dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune. In relazione a specifiche problematiche può essere richiesta, quale supporto tecnico, la partecipazione alla Commissione di rappresentanti dei competenti servizi dell'A.S.L. Napoli 3 Sud e del Servizio di autocontrollo interno, nella logica di una reciproca integrazione e cooperazione fra le parti, finalizzata alla tutela della qualità del pasto ed al progressivo miglioramento delle abitudini alimentari.

I membri della Commissione sono ammessi alla fruizione dei pasti. Nell'espletamento della loro funzione di osservazione, i membri della Commissione devono aver cura di non causare intralcio alle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le rilevazioni e gli eventuali suggerimenti della Commissione Mensa dovranno essere riportati per iscritto su apposita scheda, da inviare successivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, entro massimo 3 giorni dall'avvenuto sopralluogo.

I compiti della Commissione, disciplinati dal presente Regolamento, dovranno essere svolti in un clima di collaborazione con l'Istituzione Scolastica e con il Comune, evitando di arrecare qualsiasi disservizio allo svolgimento dell'attività didattico-educativa, della quale la ristorazione scolastica costituisce uno dei momenti fondamentali.

### **Art. 4**

#### **Modalità dei controlli**

Durante i sopralluoghi, i componenti la Commissione Mensa dovranno attenersi alle seguenti disposizioni:

- a) possono accedere ai locali di preparazione dei pasti, previa comunicazione formale all'Ufficio Pubblica Istruzione, soltanto se accompagnati da un addetto del Comune, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario;
- b) le visite sono finalizzate ad una conoscenza dell'organizzazione del servizio offerto;
- c) non dovranno rivolgere alcuna osservazione né riferire reclami al personale addetto al servizio;
- d) devono evitare qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature, nel locale cucina. Non devono, pertanto, toccare alimenti cotti

pronti per il consumo ne' crudi,utensili,attrezzature ,stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione;

- e) non devono in nessun modo procedere agli assaggi direttamente dai piatti serviti già agli utenti, in particolare dai piatti riservati a menù speciali;
- f) non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale .

I componenti della Commissione Mensa, per svolgere i compiti dovuti, possono effettuare sopralluoghi sia presso il centro di cottura sia presso i refettori ubicati nei diversi plessi scolastici, tenendo un comportamento tale da non costituire intralcio al normale funzionamento delle attività ed evitando qualsiasi osservazione al personale in servizio.

La visita al centro di cottura dovrà essere concordata , anche telefonicamente, con il Responsabile del centro stesso, per evitare che essa coincida con le fasi più delicate, dal punto di vista igienico-sanitarie del processo di produzione.

I componenti del Comitato mensa possono accedere anche ai refettori , possibilmente dalle ore 12.30 alle 14.00 e consumare, ad un tavolo separato dai bambini, campioni del pasto del giorno. .

Il giudizio sul pasto deve essere oggettivo e non condizionato dai gusti personali.L' operato della CM è finalizzato ad una azione di osservazione globale del funzionamento del servizio , e non di controllo; compito, questo, che , invece , è affidato all' Ufficio comunale della Pubblica Istruzione.

Qualsiasi contestazione, inerente il servizio di ristorazione scolastica, da parte dei genitori non facenti parte della Commissione Mensa dovrà pervenire tempestivamente in forma scritta alla Commissione Mensa tramite la Dirigenza Scolastica .

#### **Art.5 Modulistica**

Per far si che i controlli effettuati possano costituire un valido strumento per un servizio sempre più qualificato, la Commissione Mensa compilerà la scheda di rilevazione allegata al presente regolamento, che dovrà essere tempestivamente trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

#### **Art.6 Pubblicità del Disciplinare**

Copia del presente Disciplinare sarà trasmesso alla ASL Napoli3 Sud, al Dirigente Scolastico, ed inviato successivamente ai componenti della Commissione Mensa, che lo firmano per ricevuta ed accettazione

Allegati  
allegato 1: modulo rilevazione

# COMUNE SANT'AGNELLO -Verbale Commissione Mensa

## Centro Cottura \_\_\_\_\_

Sono presenti:

Nome e Cognome \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Data visita \_\_\_\_\_ Ora visita \_\_\_\_\_

	Quantità conforme	Sapore	Cottura ( all'assaggio)	Scarto
Primo piatto	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	gradevole <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/>	adeguato <input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/>	nessuno <input type="checkbox"/> minimo <input type="checkbox"/> eccessivo <input type="checkbox"/>
Secondo piatto	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	gradevole <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/>	adeguato <input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/>	nessuno <input type="checkbox"/> minimo <input type="checkbox"/> eccessivo <input type="checkbox"/>
Contorno	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	gradevole <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/>	adeguato <input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/>	nessuno <input type="checkbox"/> minimo <input type="checkbox"/> eccessivo <input type="checkbox"/>

frutta :  accettabile     acerba     troppo matura  
 pane    fresco     rafferma

**Osservazioni:**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Firme**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_