

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
COMMISSIONE MENSA  
REGOLAMENTO**

**PREMESSA**

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

Poiché una corretta alimentazione è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute, il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, ha altresì lo scopo di promuovere corrette abitudini nei bambini, coinvolgendo, indirettamente, le rispettive famiglie.

Sono pertanto da ritenersi fondamentali i seguenti punti:

- La refezione scolastica deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari
- Le famiglie devono essere informate sulle finalità della refezione scolastica e possibilmente coinvolte in un percorso di educazione alimentare che affronti il significato del menù educativo, la stagionalità della verdura e della frutta, il rapporto con il cibo (condizionamenti sociali e influenze affettive), la prevenzione all'obesità infantile, ecc.
- Gli insegnanti devono diventare parte attiva nella refezione scolastica, anzitutto partecipando al pasto insieme ai bambini, in quanto essi vedono l'adulto come modello comportamentale da imitare e da cui apprendere le principali regole;
- è necessaria l'Istituzione di un organismo collegiale di partecipazione e controllo: la Commissione Mensa (CM)

**REGOLAMENTO**

**ART. 1**

**IL FINE E GLI OBIETTIVI**

La Commissione Mensa ha lo scopo di raccogliere suggerimenti, promuovere idee ed iniziative, esaminare proposte di informazione-formazione, analizzare situazioni di disagio organizzativo, riportare elementi di valutazione sull'organizzazione e sul servizio, garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, le problematiche specifiche sui menù adottati, anche attraverso indagini e questionari.

**ART 2.**

**COMPOSIZIONE, FORMAZIONE E DURATA IN CARICA DEI MEMBRI DELLA COMMISSIONE MENSA.**

La commissione mensa è così composta:

- un genitore per ogni Istituto Comprensivo e un rappresentante per la scuola comunale dell'Infanzia -
- un insegnante per ogni Istituto Comprensivo e un rappresentante per la scuola comunale dell'Infanzia -
- un rappresentante del personale addetto alla preparazione dei pasti e un rappresentante addetto alla somministrazione dei pasti;
- il responsabile del servizio, con funzioni di coordinamento e di supporto all'attività della commissione
- l'Assessore alle Politiche Educative e i membri della commissione consiliare Politiche Educative
- il responsabile del centro cottura o suo incaricato
- i Dirigenti degli Istituti Comprensivi o suo incaricato
- il personale referente della ditta appaltatrice/concessionaria del servizio.

-La commissione resta in carica per 2 (due) anni e sarà convocata subito dopo la trasmissione da parte degli Istituti Comprensivi dei nominativi degli eletti; in caso di dimissioni di un singolo componente viene disposta l'immediata sostituzione con altro componente.

-La prima riunione della commissione viene convocata dal Responsabile del Servizio Politiche Educative; in tale occasione viene nominato il Presidente della commissione Mensa e un Vicepresidente con compiti di coordinamento e supporto.

- La commissione si riunisce su convocazione del Presidente con cadenza almeno quadrimestrale, purché non si determini una situazione di urgenza che richieda una specifica convocazione su autorizzazione della responsabile del Servizio Politiche Educative.

-Per la partecipazione ai lavori della commissione non é previsto alcun compenso, essendo tali attività previste nell' orario di lavoro delle figure istituzionali che vi partecipano.

-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. (allegato 1)

### ART 3.

#### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEI CONTROLLI

L'attività della Commissione Mensa prevede anche sopralluoghi nei refettori dove viene consumato il pasto. I membri della commissione non necessitano di formazione specifica né devono esibire certificati medici di qualsiasi natura; è opportuno però che i componenti della commissione mensa siano in buono stato di salute prima di entrare nella scuola ed effettuare il controllo.

La loro attività deve essere limitata alla semplice osservazione, evitando qualsiasi tipo di manipolazione degli alimenti e dei contenitori.

All'ingresso delle strutture è necessario presentare una copia dell'atto di nomina.

Il controllo nei refettori non richiede preavviso, ma deve essere concordato/calendarizzato con la commissione mensa.

#### A) CONTROLLO DEI REFETTORI

Orario di visita consigliato: dalle ore 12,30 alle ore 14,00 ca.

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

Il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non secondo i gusti personali.

Il controllo della CM può essere rivolto anche allo stato dei locali e al personale addetto alla distribuzione. Ogni eventuale osservazione sullo stato dei locali e del personale addetto alla distribuzione dovrà essere segnalata direttamente al responsabile del servizio presso il Comune di Monterotondo, evitando qualsiasi tipo di intervento diretto sul personale.

Le rilevazioni e gli eventuali suggerimenti della CM dovranno essere riportati per iscritto utilizzando l'apposita scheda consegnata nella prima seduta di insediamento della CM e che dovrà essere inviata all'Ufficio Politiche Educative del Comune di Monterotondo.

### ART 4.

#### MODULISTICA

Per far sì che i controlli effettuati possano costituire un valido strumento per un servizio sempre più qualificato, la CM compilerà la scheda di rilevazione giornaliera allegata al presente regolamento e che dovrà essere trasmessa tempestivamente all'Ufficio Politiche Educative del Comune di Monterotondo, soprattutto nei casi in cui vengano rilevate problematiche di qualsiasi genere onde consentire un rapido intervento dell'Ufficio medesimo.

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI MONTEROTONDO**

**Titolare del Servizio: COMUNE DI MONTEROTONDO**

**Gestore del Servizio:**

**Impresa aggiudicataria del servizio di fornitura e distribuzione pasti:**

**VERBALE COMMISSIONE MENSA**  
da compilarsi a cura dei membri della commissione mensa

**Sono presenti:**

Nome e cognome \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Data della visita** \_\_\_\_\_

**Ora inizio visita** \_\_\_\_\_

**Locali visitati:**     Refettorio c/o Scuola                       Centro di cottura

\_\_\_\_\_

**Pulizia dei locali:** i locali sono in adeguato stato di pulizia generale?                      SI          
NO       

Se no, perché?

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

**Derrate:** le quantità delle derrate consegnate/sporzionate sono conformi?                      SI          
NO       

Se no, perché?

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

**Derrate:** le qualità delle derrate consegnate/sporzionate è conforme?                      SI          
NO       

Se no, perché?

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

**Puntualità:** i contenitori dei pasti sono arrivati puntuali?                      SI          
NO       

Se no, perché?

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

**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?

---

---

<b>Temperatura</b> (all'assaggio)	1°piatto	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
	2°piatto	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo
	Contorno	<input type="checkbox"/> caldo	<input type="checkbox"/> tiepido	<input type="checkbox"/> freddo

<b>Cottura</b> (all'assaggio)	1°piatto	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	2°piatto	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	Contorno	<input type="checkbox"/> adeguato	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato

<b>Sapore</b>	1°piatto	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	2°piatto	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato
	Contorno	<input type="checkbox"/> gradevole	<input type="checkbox"/> insipido	<input type="checkbox"/> salato

**Quantità**  sufficiente  abbondante  scarsa

**Giudizio globale**  buono  appena suff.  non buono

**Pane**  fresco  rafferma

**Frutta**  accettabile  acerba  troppo matura

**OSSERVAZIONI:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ora termine visita** \_\_\_\_\_ **Letto, approvato e sottoscritto**

**FIRME**

---

---

---

---

---

## INFORMAZIONI INERENTI LA QUALITÀ DEL SERVIZIO.

Il servizio di refezione scolastica è improntato a criteri di qualità, che viene assicurata attraverso un' adeguata formazione degli addetti, l' utilizzazione di materie prime di qualità, la tenuta e manutenzione delle procedure di autocontrollo previste dalla normativa vigente, il supporto di una dietista per la formazione dei menù e la verifica del rispetto degli standard igienico-sanitari, l' affidamento dei servizi e delle forniture anche sulla base di parametri qualitativi, con esclusione quindi del metodo del prezzo più basso nelle gare indette allo scopo.

Al fine di favorire la qualità del servizio, nonché atteggiamenti di consumo responsabile e logiche di sostenibilità ambientale, il servizio di refezione garantisce:

- La qualificazione del personale addetto alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione della refezione scolastica,
- Il controllo e la verifica della qualità e quantità degli alimenti;
- Il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature e degli operatori secondo le disposizioni di legge vigenti;
- La predisposizione di menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all' età e alle esigenze alimentari degli utenti, approvati dall' A.S.L. competente;
- Il rispetto della programmazione alimentare (menù), salvo casi eccezionali legati a situazioni occasionali e contingenti;
- Una dieta variata plurisettimanale e stagionale;
- L' impiego di menù personalizzati a fronte di allergie alimentari idoneamente certificate;
- Il divieto di somministrazione e/o uso di prodotti O.G.M;
- L' impiego, parziale o totale, di prodotti biologici, a Km "0" del commercio equo e solidale
- Una dieta che valorizzi i prodotti tipici, nel rispetto però delle diverse culture e religioni.

I menù e le tabelle dietetiche sono affisse nei refettori dei singoli plessi scolastici e messi a disposizione degli utenti interessati.