



DISPOSIZIONI OPERATIVE PER IL FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA

PREMESSA

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è una componente importante del diritto allo studio in quanto amplia le opportunità di frequenza scolastica. Inoltre è riconosciuta la stretta correlazione esistente tra alimentazione e salute: una corretta alimentazione non solo è in grado di assicurare all'alunno una adeguata efficienza psico-fisica, ma soprattutto è in grado di prevenire o di ritardare una serie di patologie che affliggono la nostra società.

In considerazione di quanto sopra, sono da ritenersi fondamentali i seguenti presupposti:

- La ristorazione scolastica deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari;
- Le famiglie devono essere informate sulle finalità della ristorazione scolastica e coinvolte in un percorso di educazione alimentare che affronti il significato di una sana alimentazione, la stagionalità della verdura e della frutta, il rapporto con il cibo, la prevenzione dell'obesità infantile e di altre patologie connesse con l'alimentazione;
- I docenti devono essere parte attiva nella ristorazione scolastica quali responsabili dei percorsi educativi dei bambini e dei ragazzi tra cui si colloca l'educazione ad una corretta alimentazione, presupposto per il diritto alla salute;
- La commissione mensa, organo di controllo con ruolo propositivo e non vincolante, rappresenta un importante anello di congiunzione fra gestione del servizio, famiglie e scuola.

ART.1 FINALITA' E OBIETTIVI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e con spirito di collaborazione costruttiva con l'Amministrazione Comunale, le seguenti funzioni:

- raccoglie suggerimenti e istanze che pervengono dagli utenti, dai docenti e dai genitori;
- effettua monitoraggi del gradimento del pasto e della qualità del servizio, attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- esprime pareri e formula proposte in merito al menù scolastico ed alle modalità di erogazione del servizio, nel rispetto del capitolato di appalto;
- propone percorsi didattici di educazione alimentare.

ART.2 COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE

Le commissioni Mensa sono composte oltre dal rappresentante Comunale di cui all'Art.5 dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica, in numero non superiore a due secondo le modalità di nomina stabilite da ciascun Istituto Comprensivo, nonché da rappresentanti dei docenti (almeno uno per plesso) proposti dai rispettivi Consigli d'Istituto.

L'elenco dei componenti deve essere comunicato all'Amministrazione Comunale entro il mese di ottobre di ogni anno. Il Responsabile del Servizio di ristorazione scolastica trasmetterà a ATS Valpadana e alla ditta che fornisce il servizio l'elenco dei nominativi delle persone autorizzate ad accedere ai locali mensa per lo svolgimento dell'attività di verifica.

ART.3 REQUISITI DEI COMPONENTI

Per poter svolgere al meglio il loro compito i rappresentanti della Commissione dovranno aver partecipato al Corso di formazione "Commissione mensa" durante il quale avranno:

- acquisito un adeguato livello di formazione in ambito igienico sanitario e nutrizionale;
- recepito le modalità di comportamento e le norme igienico sanitarie da attuare durante le visite di controllo, contenute nelle presenti disposizioni operative;
- presa visione delle modalità di accesso alle strutture, come da presenti disposizioni operative;
- presa visione della parte di capitolato riferita alle caratteristiche delle derrate alimentari e alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Il Corso verrà annualmente istituito, per i rappresentanti di nuova nomina, dal Comune di Mantova in collaborazione con ATS Valpadana nei tempi e nei modi che di volta in volta verranno definiti.

ART.4 DURATA E FUNZIONAMENTO

Le Commissioni Mensa durano in carica per l'intero anno scolastico e i loro componenti possono essere rinominati.

Le Commissioni decidono autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di loro competenza. La Commissione potrà nominare annualmente un proprio coordinatore che indirà, in accordo con



l'Amministrazione Comunale, gli incontri e ne presiederà i lavori. In mancanza di detta nomina il coordinamento sarà svolto dal Responsabile comunale del servizio.

Gli incarichi e le attività previsti dal ruolo di Rappresentante Mensa sono prestati a titolo gratuito.

ART.5 RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'ufficio competente, una persona di riferimento per raccogliere le istanze e rispondere alla Commissione Mensa. L'ufficio competente provvederà ad inviare a tutti i membri della Commissione Mensa copia delle presenti disposizioni operative.

Ogni contatto con le scuole per quanto concerne la mensa scolastica avverrà tramite i Rappresentanti Mensa e/o i Dirigenti Scolastici.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad incontrare la Commissione Mensa almeno due volte per anno scolastico.

Durante gli incontri di Commissione Mensa potrà essere richiesta la partecipazione della Ditta che gestisce il Servizio di Ristorazione Scolastica o di altro personale coinvolto nella gestione del servizio. Con invito scritto e motivato può essere richiesta la partecipazione di rappresentanti di ATS Valpadana che decideranno di presenziare sulla base dell'ordine del giorno.

ART.6 VISITE DI CONTROLLO E MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e/o alle cucine, i locali ad esso annessi con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Possono accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita al centro cottura /cucine e dispensa è consentita una volta la mese in un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione camici, cuffie e calzari monouso. E' vietato procedere al prelievo e l'assaggio di sostanze alimentari/cibi nelle cucine/centri cottura;
- la visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Durante i sopralluoghi non devono essere rivolte osservazioni o quesiti al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del centro di cottura e/o del refettorio. E' altresì vietato distrarre o intralciare il personale in servizio nonché sollevare contestazioni o dare disposizioni allo stesso.

Di ciascun sopralluogo effettuato i rappresentanti di Commissione Mensa dovranno redigere una scheda di valutazione del pasto (scheda distribuita ai Commissari Mensa) da far pervenire, all'ufficio competente dell'Amministrazione Comunale. E' consigliabile una rilevazione almeno mensile.

Le osservazioni, i reclami le sollecitazioni dei Commissari Mensa dovranno essere trasmessi tempestivamente in forma scritta all'Ufficio competente.

ART.7 NORME IGENICO-SANITARIE

L'attività della Commissione mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti di Commissione mensa non devono pertanto toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, possibile in ogni refettorio di ciascun plesso, sarà a disposizione quanto necessario.

I Commissari mensa non possono:

- effettuare misurazioni di temperature delle pietanze, ma possono assistere alla loro misurazione da parte del personale addetto;
- procedere con pesature delle porzioni distribuite, ma possono assistere alla loro misurazione da parte del tecnico individuato dal Comune di Mantova
- procedere a prelievi di sostanze alimentari o non alimentari;
- utilizzare servizi igienici riservati al personale, inoltre si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro-intestinale