



COMUNE DI MONTEGRINO VALTRAVAGLIA

REGOLAMENTO

PER LA COMMISSIONE MENSA

All. "A"

Approvato con delibera di Giunta Comunale n. 27 del 10.04.2019

ART.1 RUOLI

La Commissione Mensa ha un ruolo importante perché rappresenta l'utenza del servizio di refezione scolastica.

I ruoli principali espletati dalla Commissione sono:

- collegamento tra l'Utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza stessa.
- ruolo consultivo per eventuali proposte di modifiche da apportare ai menù scolastici, che dovranno essere condivise dall'Amministrazione Comunale e dalla Ditta Appaltatrice.
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

ART.2 COSTITUZIONE / COMPOSIZIONE E DURATA

La Commissione è costituita a livello comunale rispettivamente da:

- n.2 rappresentanti dei genitori degli alunni che usufruiscono del servizio di refezione;
- n.1 rappresentante del Comune;
- n.1 rappresentante del plesso scolastico designato dal dirigente scolastico;

La Commissione riconosce come controparte un referente della ditta incaricata, in qualità di rappresentante per la preparazione e somministrazione del pasto.

La Commissione mensa rimane in carica per un due anni scolastici.

La Commissione Mensa alla prima riunione convocata dal Comune :

- elegge il segretario verbalizzante;
- stabilisce il calendario delle proprie riunioni ed il programma delle visite presso il refettorio, che devono essere preventivamente autorizzate;
- acquisisce informazioni relative al servizio in essere con particolare riferimento al menù invernale / estivo.

Al termine di ogni seduta verrà redatto da parte del Presidente un verbale della riunione da sottoscrivere da parte dei componenti presenti.

L'elenco completo dei componenti della Commissione Mensa viene inviato per conoscenza alla segreteria della Direzione Didattica dell'Istituto comprensivo Domenico Zuretti di Mesenzana (VA).

ART.3 MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

I rappresentanti dei genitori e degli insegnanti individuano nel segretario della Commissione la figura con funzioni di coordinamento e di collegamento verso l'Amministrazione Comunale e verso l'Istituto Comprensivo Scolastico.

In base a quanto definito alla prima riunione e ogni qualvolta si reputi necessario, la Commissione si riunirà e deciderà il calendario dei sopralluoghi da eseguirsi presso il locale di refezione per monitorare l'accettabilità e gradibilità del pasto, i cui risultati dovranno essere registrati in apposito verbale.

Al termine di ogni sopralluogo il componente della Commissione mensa che lo ha effettuato è tenuto a depositare presso il protocollo del Comune copia del relativo verbale.

ART.4 MODALITA' DI COMPORTAMENTO

I rappresentanti della Commissione Mensa possono accedere al locale refettorio senza mai recare intralcio al lavoro del personale in servizio.

Per non interferire con l'attività lavorativa degli operatori, l'accesso alla sede del refettorio sarà possibile unicamente ad un solo rappresentante per volta.

Durante il sopralluogo verranno messi a disposizione dei membri della Commissione Mensa delle stoviglie monouso per l'assaggio dei cibi. L'assaggio dei cibi dovrà avvenire al momento di consumo dei pasti da parte degli alunni.

Durante il sopralluogo si eviteranno per quanto possibile i momenti di contatto diretto con il personale, né ad esso verrà posta alcuna osservazione.

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla sola osservazione delle procedure che si effettuano durante il servizio di somministrazione dei pasti.

Di ciascun sopralluogo si dovrà redigere un verbale.

ART.5 NORME IGIENICHE

I componenti la Commissione Mensa debbono attenersi scrupolosamente al rispetto delle seguenti elementari norme igieniche:

- non devono toccare alimenti cotti e pronti per il consumo, né alimenti crudi e stoviglie;
- in occasione degli assaggi di alimenti devono utilizzare stoviglie e posate monouso
- non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale di cucina;
- e sotto personale responsabilità devono godere di ottima salute e non essere affetti da raffreddore e/o tosse e/o malattie gastrointestinali al momento dei sopralluoghi.