

Delibera di Consiglio Comunale n. 43 del 20/12/2010 di approvazione del piano per il diritto allo studio a.s. 2021-2022.

CRITERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

Art. 1 – FINALITA’

La Commissione Mensa è l’organismo deputato alla verifica della qualità del servizio di refezione scolastica che il Comune eroga agli utenti delle Scuole d’Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado.

E’ inoltre un organismo attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli enti al funzionamento ed al miglioramento del servizio.

La partecipazione attiva degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

Art. 2 – COMPOSIZIONE E VALIDITA’ DELLE SEDUTE

La Commissione Mensa è composta da:

- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli utenti della Scuola d’Infanzia, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli utenti della Scuola Primaria, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 2 genitori eletti tra i genitori degli utenti della Scuola Secondaria di 1° grado, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 2 rappresentanti del corpo docente della Scuola d’Infanzia, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 2 rappresentanti del corpo docente della Scuola Primaria, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 2 rappresentanti del corpo docente della Scuola Secondaria di 1° grado, prevedendo anche i sostituti in caso di assenza;
- n. 1 rappresentante del Comune con funzioni di presidente;
- l’assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato;
- uno o più rappresentanti della ditta appaltatrice del servizio.

Le sedute dovranno essere convocate almeno 5 giorni prima della data fissata per la seduta. Le sedute saranno ritenute valide qualora sia presente la maggioranza assoluta dei membri.

Art. 3 – MODALITA’ DI ELEZIONE

I componenti della Commissione vengono eletti ogni anno dai genitori degli alunni in concomitanza delle elezioni per i rappresentanti di classe e di sezione.

Art. 4 – PRESIDENTE E SUE FUNZIONI

Il presidente della Commissione Mensa è il responsabile dei Servizi Scolastici o suo delegato.

Le funzioni di presidente sono:

1. Indire le riunioni della Commissione almeno una volta l'anno, intendendo per anno l'anno scolastico.
2. Invitare alle riunioni della Commissione chiunque possa apportare contributi tecnici per il buon funzionamento del servizio.
3. Rendere operative le decisioni della Commissione.
4. Mantenere contatti con la ditta fornitrice.

Art. 5 – FUNZIONI DELLA COMMISSIONE

La Commissione Mensa esercita nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione comunale:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità dei pasti, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni dei menù, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- un ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle clausole contrattuali e del rispetto delle norme stabilite dalla Direttiva Regionale "Linee guida per la Ristorazione Scolastica" da parte della ditta appaltatrice;
- un ruolo di verifica sulla corretta applicazione del capitolato d'appalto in particolare sul rispetto dell'utilizzo delle materie prime previste.
-

Art. 6 – MODALITA' DI COMPORTAMENTO E NORME IGIENICHE

1. Ai membri della Commissione è consentita la visita ai refettori, ogni giorno, in un numero di rappresentanti non superiore a due (oltre al referente comunale) per ogni plesso scolastico.

Durante il sopralluogo dovrà essere a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio dei cibi.

2. Ai Rappresentanti della Commissione Mensa, che hanno frequentato ed ottenuto l'attestato di partecipazione al "Corso Commissione Mensa" predisposto dall'ASL e ai successivi aggiornamenti, potrà essere consentito:

- a) di accedere al centro di cottura, dispensa ed ai locali ad esso annessi, solo se accompagnati da un addetto del centro cottura e con la presenza, previo accordo, del referente dell'Amministrazione comunale, con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei

contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento delle fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario.

- b) La visita al centro di cottura è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due, oltre al referente del Comune.
- c) Durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte della ditta indumenti monouso (camici, cuffie, guanti, mascherine).
- d) I rappresentanti della Commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina.
- e) Deve essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono, pertanto, toccare né alimenti cotti pronti per il consumo, né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli messi a loro disposizione.
- f) I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali del centro cottura in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro-intestinale.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del centro cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redigerà la scheda di valutazione, in uso nell'anno di riferimento, da far pervenire all'Amministrazione comunale, che provvederà al inviarla al SIAN competente con urgenza, in caso di necessità, oppure con cadenza mensile.

Art. 7 – RUOLO DEL TITOLARE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione comunale, responsabile diretta del servizio, ha il ruolo di:

- a) esercitare nell'ambito del servizio mensa scolastica una politica programmatica e di investimento delle risorse;
- b) effettuare un controllo sul rispetto delle clausole del capitolato da parte della Ditta aggiudicataria che ha in appalto il servizio;
- c) garantire la sorveglianza sulla refezione ed in particolare:
 1. controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito;
 2. controllo del rispetto degli standard quantitativi/qualitativi degli alimenti;
 3. controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio;
 4. valutazione/segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù;
 5. trasmissione mensile delle schede di monitoraggio compilate dai componenti la Commissione Mensa al SIAN competente e trasmissione in tempo reale qualora se ne ravvisi la necessità.

Ricade inoltre tra le competenze del titolare del servizio il controllo in ordine al rispetto di tutte le norme vigenti anche in materia di sicurezza (D.Lgs. 626/94 e DPR 456/96 e successivi aggiornamenti).

Art. 8 – RUOLO DELL’AZIENDA SANITARIA LOCALE

L’ASL, e in particolare il Dipartimento di Prevenzione, tramite il SIAN ha in capo:

- a) notifica e registrazione dell’attività;
- b) gestione degli interventi in ordine a focolai di sospetta tossinfezione alimentare in ambito scolastico;
- c) attività di vigilanza e controllo degli alimenti in conformità al D.Lgs. 123/93, al D.Lgs. 155/97 e Regolamenti CE “Pacchetto Igiene”;
- d) Sorveglianza sulla qualità igienico-nutrizionale del pasto con un ruolo complementare a quello primario dell’Ente responsabile del servizio;
- e) predisposizione di linee di indirizzo o modelli base di tabelle dietetiche che contengano indicazioni modulabili sulla realtà locale, per un graduale e progressivo miglioramento delle abitudini alimentari;
- f) valutazione dei programmi dietetici operativi concordati e monitoraggio sul regime dietetico;
- g) linee di indirizzo per la formulazione dei capitolati d’appalto e per la gestione del servizio, dal punto di vista igienico-sanitario (escludendo la partecipazione diretta del personale ASL nelle Commissioni aggiudicatrici dell’appalto nei Comuni e nelle scuole del proprio territorio);
- h) valutazione delle certificazioni mediche di regimi particolari *ad personam*;
- i) sorveglianza igienico-sanitaria in ordine all’idoneità del personale alimentarista;
- j) organizzazione di iniziative di aggiornamento e formazione anche in collaborazione con altri soggetti interessati;
- k) promozione di iniziative di aggiornamento e formazione, in collaborazione con altri soggetti, rivolte a componenti della Commissione Mensa, a genitori e insegnanti;
- l) azioni di sorveglianza nutrizionale con indagini epidemiologiche su consumi e sullo stato di salute della popolazione;
- m) predisposizione ed attivazione di un servizio informativo rivolto a utenze diverse: popolazione, media, personale sanitario.

Si può prevedere, all’interno della Commissione Mensa, l’eventuale partecipazione di un esperto dell’ASL, su richiesta motivata e non in qualità di membro permanente. Può peraltro rendersi utile, per un proficua condivisione delle linee strategiche, la partecipazione di operatori del SIAN ad alcuni momenti decisionali.

Art. 9 – RUOLO DEL GESTORE DEL SERVIZIO

Al gestore del servizio competono:

- a) una preliminare valutazione tecnica di compatibilità delle strutture e attrezzature delle sedi di erogazione del servizio;

- b) la formulazione, in sede di appalto, di un progetto organizzativo e gestionale;
- c) la formazione e l'aggiornamento del personale dipendente;
- d) l'erogazione di un servizio corrispondente agli standard di sicurezza e di qualità;
- e) l'impostazione di un efficace sistema di autocontrollo.

Un prodotto-pasto che risponda a requisiti di sicurezza igienico-nutrizionali e di palatabilità, unitamente a quelli di qualità, caratterizza la professionalità dei gestori. Questi devono tenere conto degli obiettivi educativi espressi dalla ristorazione scolastica e collaborare con la loro realizzazione.

Art. 10 - COOPERAZIONE TRA I RUOLI

La scelta finale del regime alimentare deve essere il frutto del lavoro di tutti i referenti e interlocutori coinvolti in questo complesso problema, in cui afferiscono fattori sanitari e nutrizionali e variabili legate all'organizzazione del servizio.

L'obiettivo primario della ristorazione scolastica è quello di garantire un pasto sicuro sul piano igienico-nutrizionale e allo stesso tempo gradevole e accettato dal piccolo utente. Occorre inoltre ricordare che può avere una forte valenza educativa.

Ad esempio, quando si propone il consumo di vegetali, alimento di difficile accettazione ma importante per la salute, vanno attivate sinergie comuni dove le competenze pedagogiche, igienico-nutrizionali e tecniche del servizio di ristorazione lavoreranno in sintonia. In questa prospettiva può diventare utile affiancare, alle proposte del menù, sintetiche descrizioni delle ricette da far pervenire alle famiglie che rinforzino il modello educativo e il gusto di nuovi piatti. (es. Ricettario ASL).

Un caso particolare è costituito dagli episodi di sospetta tossinfezione alimentare, in cui è indispensabile l'azione sinergica di tutti gli attori coinvolti che contribuiscono al buon funzionamento del sistema di sorveglianza delle malattie trasmissibili con gli alimenti.

Tale sistema si deve fondare su:

- a) adeguata informazione del personale;
- b) coordinamento tra le parti;
- c) disponibilità di appropriate procedure operative.

La partecipazione, al momento della distribuzione e del consumo del pasto da parte del personale scolastico, consente loro di essere la prima "sentinella" rispetto a eventuali anomalie riscontrate (tempi di consegna/distribuzione, caratteri organolettici ecc.).

L'osservazione del comportamento degli allievi alla mensa permette agli operatori scolastici di poter cogliere il manifestarsi di eventi patologici.

Tali obiettivi potranno essere assicurati solo con una adeguata informazione e sensibilizzazione degli operatori scolastici.

Art. 11 - PUBBLICITA'

Il presente Regolamento sarà pubblicizzato secondo la normativa in vigore.

Una volta formalizzato, verrà inviato ai componenti della Commissione Mensa che dovranno firmare per ricevuta e accettazione.