



COMUNE DI SORDIO
Provincia di Lodi

**REGOLAMENTO COMUNALE PER IL
FUNZIONAMENTO
DELLA COMMISSIONE MENSA**

**Approvato con deliberazione Consiliare
n. 3 del 15/01/2010**

In ottemperanza alla normativa vigente e sulla base delle modificazioni fornite dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' A.S.L. della Provincia di Lodi vengono proposte le seguenti indicazioni per il funzionamento della Commissione Comunale Mensa.

ART. 1

OGGETTO DEL REGOLAMENTO

Premesso che 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 consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio. Il presente regolamento disciplina le modalità di funzionamento della Commissione Mensa e i rapporti della stessa con gli altri organi istituzionali quali l'Amministrazione Comunale e l'A.S.L..

ART. 2

COMPOSIZIONE E NOMINA DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione esercita la propria attività nell'ambito della refezione scolastica delle scuole materna ed elementare di Sordio ed è composta da:

- o n. 2 rappresentanti dei docenti addetti al servizio di assistenza mensa, di cui 1 per il plesso elementare e 1 per il plesso materna. La designazione avverrà da parte del Collegio dei Docenti;
- o n. 7 rappresentanti dei genitori, i cui figli frequentino la mensa scolastica, di cui n. 4 per la scuola elementare e n. 3 per la scuola materna. La designazione verrà effettuata nel proprio seno, da parte dell'assemblea dei genitori eletti rappresentanti di classe;
- o l'Assessore alla Pubblica Istruzione;
- o il Responsabile del Servizio Amministrazione Generale e servizi alla persona o, in sua assenza o impedimento, un collaboratore dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- o il Responsabile del Centro Cottura;

E' facoltà della Commissione Mensa invitare alle riunioni anche un Rappresentante della competente istituzione sanitaria (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), qualora si presentasse qualche problema.

ART. 3

DURATA E FUNZIONAMENTO

La Commissione dura in carica 1 anno scolastico e i suoi componenti possono essere rieletti.

La convocazione della Commissione viene effettuata dal Presidente, su propria iniziativa o su richiesta motivata di almeno un terzo dei membri della Commissione, con avviso scritto contenente l'o.d.g., da recapitare almeno 3 gg. prima della data dell'adunanza presso la scuola di appartenenza dei rappresentanti di commissione o la sede dei soggetti invitati di cui al precedente art.2.

Le riunioni sono valide quando sia presente la metà più uno dei componenti in carica, le decisioni sono prese a maggioranza semplice dei presenti aventi diritto al voto.

I verbali delle riunioni, redatti dal Segretario, dovranno indicare i punti principali della discussione;

La Commissione dovrà riunirsi esclusivamente nelle ore pomeridiane.

ART. 4

POSSESSO DEL NULLA-OSTA

Le certificazioni sanitarie (libretto o nulla osta) non costituiscono elemento obbligatorio per i suoi componenti.

ART.5
MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Ai rappresentanti della Commissione Mensa può essere consentito, previo accordo con il Referente dell'Ufficio Pubblica Istruzione, di accedere al Centro Cottura ed ai locali annessi, con 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 di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario; possono accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici. Si precisa inoltre che la Commissione Mensa, essendo un organo propositivo e non esecutivo, non può, in alcun modo, richiamare il personale di cucina o modificare in modo autonomo il menù scolastico in vigore.

ART. 6
OBBLIGHI DEI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

o la visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a 3 per ogni plesso scolastico; durante il sopralluogo dovrà essere a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio di cibi.

° la visita al centro cottura è consentita in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo i rappresentanti della Commissione dovranno indossare camici, cuffie e soprascarpe monouso la cui spesa è a carico della ditta appaltante. E' vietato l'assaggio dei cibi nel centro di cottura. I rappresentanti della Commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) durante i sopralluoghi, per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere.

ART. 7
NORME IGIENICHE

L'attività della Commissione Mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili. I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddori e malattie dell'apparato gastrointestinale.

ART. 8
**MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL CONTROLLO DEL SERVIZIO DA
PARTE DEI MEMBRI DI COMMISSIONE MENSA**

I compiti da svolgere da parte dei componenti della Commissione Mensa sono i seguenti:

- a) controllo della pulizia delle aule refettorio, dei tavoli e delle stoviglie.
- b) La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata mediante controllo sul numero dei bambini che hanno consumato il pasto o che l'hanno rifiutato, oltre che attraverso l'entità degli scarti specificando se il non mi piace è legato ad un generico non gradimento, pur essendo il cibo servito gradevole, oppure se è determinato da disguidi organizzativi (es. cibo mal cucinato, freddo, scotto, etc); a tale scopo è opportuno che gli insegnanti esprimano un parere sulle pietanze.
- c) monitoraggio del servizio: attraverso il monitoraggio del servizio la Commissione Mensa ha la possibilità di rilevare eventuali anomalie e/o di proporre al Comune eventuali interventi migliorativi. In ogni caso è vietato dare istruzioni operative al personale in servizio nei refettori. Nel caso vengano rilevate anomalie procedere come segue:
 1. sotto o sovradosaggio delle porzioni: qualora capitasse che, pur essendo sufficiente il numero dei pasti erogati, le porzioni sembrano essere scarse o sovrabbondanti. Il Comune provvederà ad effettuare la verifica del rispetto delle grammature previste dal capitolato attraverso la ditta che si occupa del controllo qualità;

2. mancata consegna di uno o più pasti: in questo caso avvisare le scodellatrici, che sono tenute a chiedere il reintegro al centro cottura,
3. presenza episodica di corpi estranei: l'ipotesi ricorre quando nel piatto o nel contenitore multiporzione è presente un residuo non eliminato dal processo di lavorazione oppure un corpo proveniente dall'esterno. In caso di rinvenimento di corpo estraneo segnalare il fatto al Responsabile del plesso e chiedere congiuntamente alle scodellatrici di verificare che non ci siano altri corpi estranei; verificata l'accidentalità del caso non sospendere il servizio chiedendo invece la sostituzione del piatto se il rinvenimento è stato effettuato nel piatto, oppure del contenitore multiporzione se il rinvenimento è avvenuto nel multiporzione. Il Comune interverrà immediatamente se necessario o al massimo il giorno dopo, con un suo incaricato per il prelievo del piatto e per l'effettuazione di eventuali analisi e l'accertamento di eventuali responsabilità;
4. corpi infestanti ed infestazione: l'ipotesi ricorre quando nel piatto e/o nel contenitore multiporzione sono presenti più corpi estranei di cui al precedente numero 3. oppure quando sono presenti agenti contaminanti (es. parassiti) che per la loro natura non sono riconducibili ad errori accidentali nel processo di selezione e pulitura dei prodotti alimentari. In questo caso segnalare il fatto al Responsabile del plesso ed al Comune e sospendere il servizio; chiedere congiuntamente al Responsabile del plesso ed alle scodellatrici di far pervenire una fornitura sostitutiva d'emergenza. Successivamente conservare il piatto o il multiporzione in attesa del Responsabile della ditta appaltatrice. Il Comune avviserà l'A.S.L. competente per gli adempimenti conseguenti.
5. tossinfezioni alimentari: le tossinfezioni alimentari determinate ad esempio da salmonella non provocano nessuna alterazione dell'aspetto e del profumo degli alimenti, quindi non sono riscontrabili al momento della distribuzione, ma solamente attraverso esami di laboratorio. I rappresentanti della Commissione Mensa informeranno l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune qualora vengano a conoscenza di malesseri o disturbi particolari;

ART. 9

RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale assicura il supporto organizzativo necessario per il funzionamento della Commissione Mensa, in particolare:

- o individua un referente all'interno dell'Ufficio Pubblica Istruzione per la raccolta delle istanze della Commissione, o dei singoli componenti;
- o provvede a predisporre le convocazioni, secondo quanto stabilito all'art. 3;
- o mette a disposizione locali idonei per le riunioni;
- o assicura la disponibilità dei documenti amministrativi (capitolato, atti amministrativi e riferimenti legislativi) relativi al servizio mensa.