

***REGOLAMENTO PER LA GESTIONE  
DELLA COMMISSIONE  
MENSA SCOLASTICA PRESSO  
IL COMUNE MEZZANINO***

Approvato con Delibera C.C. n. 29 del 30.11.2015

Il presente regolamento è redatto in attuazione delle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" alle quali si rimanda per quanto non qui disciplinato.

#### **ART. 1**

##### **RUOLO DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa assicura, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- il collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
- la consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e il capitolato d'appalto;
- la valutazione e monitoraggio della qualità del servizio.

#### **ART. 2**

##### **NOMINA**

La Commissione Mensa è costituita a livello di plesso scolastico da:  
un rappresentante dell'Amministrazione Comunale (scelto tra i Consiglieri Comunali)  
due rappresentanti dei genitori degli utenti del servizio di refezione scolastica  
un rappresentante dei docenti  
un rappresentante del gestore del servizio.

La Commissione mensa viene nominata annualmente con atto di Giunta Comunale, previa acquisizione dei nominativi designati dai genitori, dai docenti e dal gestore del servizio.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere comunicato alla Direzione scolastica, al gestore del servizio di refezione scolastica e al competente ufficio dell'ASL di Pavia.

#### **ART. 3**

##### **FUNZIONAMENTO**

La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza, di cui inoltra comunicazione scritta all'Amministrazione.

Il soggetto titolare del servizio si impegna a fornire ogni supporto logistico e tecnico.

La commissione si riunisce almeno due volte all'anno e ogni volta che si rende necessario.

#### **ART. 4**

##### **COMPITI**

I componenti della Commissione operano il controllo su:

- distribuzione e somministrazione dei pasti, con riferimento alla quantità, qualità, temperatura degli stessi ed agli effettivi consumi con riferimento ai resi ed agli avanzi;
- condizioni di trasporto degli alimenti;
- rispetto delle norme igienico - sanitarie del personale addetto alla distribuzione e somministrazione nonché delle stoviglie, degli arredi e delle strutture;
- rispetto della tabella dietetica dell'A. S. L.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile del centro cottura, solo nei momenti di non operatività per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.

La visita al centro cottura/cucine e dispensa deve sempre essere effettuata da due rappresentanti nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso.

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

I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) né assaggiare cibi nel locale cucina.

Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e/o indiretto con sostanze alimentari e/o 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 appositamente messi a loro disposizione.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della commissione mensa.

Possono, invece, accedere autonomamente ai locali di consumo dei pasti ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici, senza interferire nel corretto svolgimento del servizio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa redige un verbale delle operazioni compiute nonché una scheda di valutazione dell'andamento del servizio da far pervenire all'Amministrazione e alla Direzione didattica, nonché eventualmente ad altri soggetti, se ritenuto necessario.