



**COMUNE SAN MARTINO DI VENEZZE**

**REGOLAMENTO COMUNALE RECANTE  
DISPOSIZIONI PER LA COSTITUZIONE ED IL  
FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE  
QUALITA' MENSA**

**Allegato alla Del. Di C.C.  
n. 27 del 25 giugno 2019**

## **Art.1** **(Principi, finalità ed ambito di applicazione)**

L'Amministrazione comunale riconosce il valore educativo del pasto consumato assieme nelle scuole, nonché il dovere di garantire una buona educazione alimentare, intesa non solo come educazione al gusto, con approccio a cibi sani e diversificati, ma anche come percorso di scoperta e conoscenza tale da favorire un consumo attento e consapevole e il piacere della convivialità.

Al fine di operare per una concreta attuazione delle finalità sopra richiamate, viene istituita la Commissione qualità mensa, come strumento che consente ai genitori e agli insegnanti una partecipazione responsabile per contribuire, con funzioni consultive, propositive e di verifica, al miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica. L'attività della commissione potrà, fra l'altro, essere rivolta a promuovere una gestione ecosostenibile, specie in relazione all'utilizzo della plastica ed alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, a valorizzare gli avanzi alimentari non visti più come sprechi ma come risorse da riutilizzare, a suggerire modalità di consumo dei pasti che incoraggi l'ascolto e la conversazione a tavola, in ambienti in cui si operi per attutire i rumori.

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

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e gli uffici responsabili dei servizi di ristorazione scolastica, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte dagli uffici comunali;
- 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'A.C., le dirigenze scolastiche, la società aggiudicataria del Servizio e l'A.S.L.

## **Art . 2** **(Funzioni)**

La Commissione

- raccoglie valutazioni e istanze e promuove azioni migliorative del servizio di ristorazione;
- valuta modalità per la rilevazione nelle scuole del gradimento del cibo da parte dei bambini;
- formula osservazioni sui menù proposti, tenendo in considerazione il gradimento da parte dei bambini dei piatti proposti;

- esprime valutazioni relativamente agli ambienti, alle modalità di distribuzione dei pasti e alla organizzazione generale del servizio;
- facilita la comunicazione fra le istituzioni e gli utenti al fine di garantire la trasparenza del servizio di refezione;
- attiva collaborazioni tra l'utenza, l'Amministrazione e i servizi dell'Azienda sanitaria per proporre programmi e attività in tema di educazione alimentare e promozione della salute di alunni, genitori, personale scolastico e comunità. A questo fine, l'Amministrazione comunale può promuovere specifiche azioni di formazione rivolte ai componenti delle commissioni mensa e a tutti i genitori.

### **Art. 3 (Composizione)**

La Commissione Mensa è composta da Rappresentanti dei diversi soggetti istituzionali, cointeressati all'organizzazione ed al migliore funzionamento delle mense scolastiche, sia per le Scuole Statali che per le Scuole Paritarie:

- Assessore all'Istruzione del Comune, o suo delegato, con funzioni di Presidente;
- Responsabile di P.O. del Comune per il Servizio di ristorazione scolastica, o suo delegato;
- 1 rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico che utilizza il servizio di refezione. Tale membro sarà nominato secondo le modalità che l'istituto riterrà più idonee;
- 1 rappresentante del personale docente di ogni plesso scolastico come sopra detto: tale membro sarà nominato secondo le modalità che l'istituto riterrà più idonee;
- Referenti del servizio di refezione scolastica della Società aggiudicataria del servizio di ristorazione;
- 1 dipendente Comunale che svolge funzioni di segretario verbalizzante.refezione;

Non potranno essere nominati membri della Commissione tutti i soggetti che operino, in qualsiasi modo, nel settore della grande distribuzione e/o ristorazione.

I componenti vengono nominati annualmente, entro il mese di ottobre, e restano in carica fino alla nomina dei nuovi membri. I nominativi dei membri incaricati di far parte della commissione mensa vengono comunicati all'ufficio Comunale competente, entro il mese di ottobre di ogni anno. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i membri segnalati per il precedente anno scolastico.

### **Art. 4 (Modalità di funzionamento)**

La Commissione si riunisce ordinariamente presso la sede municipale, con cadenza almeno trimestrale e straordinariamente su iniziativa dell'Amministrazione Comunale, del Presidente della commissione stessa o su richiesta di almeno 4 componenti. La prima riunione è convocata dall'Amministrazione Comunale entro il 15 dicembre di ogni anno, mentre le successive riunioni sono convocate dal Presidente della Commissione, mediante lettera scritta

trasmessa a mezzo mail, almeno 10 giorni prima della data prevista; per le riunioni straordinarie il termine, ove ne ricorra motivatamente la necessità, può essere ridotto fino a giorni 5.

Le riunioni della Commissione Mensa sono valide con la presenza del 50% dei componenti. Ogni membro dovrà essere sostituito qualora abbia dato le proprie dimissioni scritte, sia decaduto dall'incarico con la scadenza istituzionale dell'organo che lo ha designato, sia stato assente tre volte consecutivamente senza aver inviato motivata giustificazione. I componenti della Commissione non percepiscono alcun compenso.

Alle riunioni possono essere invitati, in base ai temi trattati, tecnici qualificati ed esperti della materia.

I verbali delle sedute, sottoscritti dal Presidente e dal Segretario, saranno inviati a tutti i componenti e ne verrà data comunicazione agli interessati con le modalità ritenute più opportune. I verbali sono inoltre pubblicati sul sito del Comune stesso nella sezione dedicata ai servizi scolastici.

### **Art. 5 (Ambito di attività)**

Ogni componente della Commissione qualità Mensa può accedere sia ai refettori adibiti all'erogazione del servizio di ristorazione, dando preavviso, anche telefonico, ai Dirigenti Scolastici o ai referenti scolastici del plesso (secondo le modalità che l'Istituto riterrà di adottare), di almeno 24 ore.

Ogni componente della Commissione Mensa, nell'ambito della visita, può:

- controllare che il locale di refettorio (ed i relativi arredi) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pranzo;
- controllare il rispetto dei menù giornalieri e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o etnico - religiosi);
- controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto nei capitolati e/o nelle tabelle approvate dall'Azienda per i Servizi Sanitari;
- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale addetto alla distribuzione) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;
- rilevare l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti alla refezione;
- verificare che nel refettorio siano presenti olio extravergine d'oliva, aceto e sale;
- osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti;
- osservare attentamente i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva delle attività di mensa scolastica sotto il profilo socio - educativo, verificando altresì:
  - a) la qualità e la rispondenza dei pasti a requisiti organolettici previsti dal capitolato speciale d'appalto, come rilevabili dall'esame gustativo;
  - b) l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da

- parte degli utenti);
- c) la presentazione dei piatti (aspetto e servizio);
- d) ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

Di ogni visita dovrà essere redatto apposito verbale utilizzando la scheda di rilevazione che viene adottata dagli uffici competenti.

I componenti della Commissione Mensa non sono tenuti al possesso del libretto di idoneità sanitaria, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di avvicinamento a sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

Nelle operazioni di verifica i componenti la CMS possono muoversi liberamente all'interno dei refettori, adottando comportamenti congrui a consentire il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti; dovranno, inoltre, astenersi dall'aprire i contenitori e, in generale, evitare ogni forma di manipolazione degli alimenti.

Il giudizio sulle caratteristiche del cibo dovrà essere naturalmente il più possibile oggettivo e non secondo gusti personali.

#### **Art. 6 (Visite nei centri di produzione dei pasti)**

I componenti la Commissione, per consentire il regolare svolgimento della produzione dei pasti, possono accedere ai centri produzione pasti in numero non superiore a tre membri. Dovranno essere accompagnati nella visita da un responsabile individuato dall'azienda di produzione pasti.

Sarà compito degli uffici Comunali programmare le visite ai centri produzione pasti, che di norma non possono superare una frequenza di 2 per anno scolastico.

Nei centri, i componenti della Commissione potranno assistere alla preparazione dei pasti, verificare la qualità delle derrate utilizzate, evitando di toccare stoviglie, alimenti, attrezzature. E' comunque opportuno che si astengano dall'assistere al momento della sporzionatura, in quanto tale fase è la più delicata per eventuali contaminazioni. Il controllo del pasto servito può, infatti, essere effettuato all'interno dei refettori.

Anche nei centri di produzione dei pasti, I componenti della Commissione possono controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature, nonché accertare che il personale indossi camice, cuffia, guanti di lattice quando previsto, inviando eventuali osservazioni ai competenti uffici comunali.

#### **Art . 7 (Segnalazioni e modulistica)**

Le rilevazioni effettuate durante le visite ai refettori o ai centri di produzione dei pasti e le eventuali proposte dovranno essere riportate per iscritto, utilizzando la apposita modulistica predisposta dall'ufficio comunale competente per il servizio di ristorazione, e allo stesso dovranno essere inviate

