



COMUNE DI CAMPO NELL'ELBA

Provincia di Livorno

Disciplinare per il funzionamento della Commissione Mensa

(Approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. del)

SOMMARIO

Art.1 - Finalità della Commissione Mensa

Art. 2 - Composizione della Commissione Mensa ed elezione dei suoi rappresentanti

Art. 3 - Modalità di funzionamento

Art. 4 - Funzioni dei componenti della Commissione Mensa

Art. 5 - Controlli e modalità di comportamento

Art. 6 - Adempimenti successivi al sopralluogo

Art. 7 - Disposizioni finali

Allegato – Scheda di valutazione

Articolo 1

Finalità della Commissione Mensa

La Commissione Mensa è costituita a livello Comunale ed è l'organismo deputato alla verifica della qualità del servizio inerente la ristorazione scolastica che il Comune eroga agli utenti delle scuole presenti sul territorio comunale.

Essa costituisce elemento fondamentale nel perseguimento dell'obiettivo della massima trasparenza nella gestione e di un continuo miglioramento del servizio reso all'utenza.

In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Toscana ed in ultimo aggiornate con DGRT del 13.09.2016 n.898, nonché delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata Stato Regioni con provvedimento del 29 Aprile 2010, la Commissione Mensa esercita nell'ambito del servizio di refezione scolastica e nell'interesse dell'utenza un ruolo di rappresentanza e controllo, di concerto con l'Amministrazione Comunale e senza poteri o funzioni di tipo decisorio o vincolante, con le seguenti finalità:

- collegamento esclusivo tra l'utenza e l'Amministrazione, soggetto titolare del servizio, quale veicolo utile a riportare le istanze provenienti dall'utenza;
- elaborazione proposte per il miglioramento del servizio di refezione;
- fornire il proprio parere consultivo riguardo le variazioni dei menu scolastici nonché sulle modalità di erogazione del servizio;
- compiere valutazioni e monitoraggi sull'andamento del servizio e sulla qualità dello stesso, sulla qualità del pasto, sul gradimento da parte degli utenti, sulla tipologia delle derrate alimentari e sulla situazione igienico/sanitaria dei locali cucina e refezione, da attuarsi attraverso compilazione di schede di valutazione e/o visita ai locali cucina/refettorio.

Il tutto in un'ottica di salvaguardia e prevenzione della Salute, nonché di valorizzazione e confronto ulteriore tra alunni, docenti, genitori ed operatori dei servizi.

Articolo 2

Composizione della Commissione Mensa ed elezione dei suoi rappresentanti

La Commissione Mensa, nominata con Decreto Sindacale, è costituita da n.3 membri individuati tra il personale all'interno dell'Amministrazione, tra cui il Responsabile dei servizi scolastici con funzioni di Presidente, oltre che da un genitore e da un insegnante per ogni plesso scolastico presente sul territorio comunale, comunicati dall'Istituto Comprensivo.

La stessa ha durata corrispondente all'anno scolastico.

I componenti della Commissione possono essere rieletti.

I componenti della Commissione operano a titolo gratuito.

Ogni componente può liberamente dimettersi dall'incarico, previa comunicazione all'Amministrazione Comunale. In tal caso si provvederà a porre in essere le attività utili all'individuazione di nuove candidature per la nomina.

Qualora non vengano individuati tutti i membri citati al primo comma, al fine di consentire il fondamentale ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio di refezione, la Commissione potrà essere comunque nominata a seguito della valutazione operata dall'Amministrazione Comunale in merito alle effettive capacità operative della stessa.

In relazione all'ordine del giorno delle riunioni ed a particolari esigenze emerse nel corso dell'anno scolastico, l'invito a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa può essere esteso a:

- titolari/responsabili e/o tecnici (ad es. dietisti) delle ditte che gestiscono il servizio mensa;
- cuochi e personale operante all'interno delle cucine e dei locali refezione;
- rappresentanti degli studenti;
- personale dell'Azienda Sanitaria Locale;
- eventuale altro personale coinvolto nel servizio.

I componenti della Commissione Mensa non devono trovarsi in condizione di potenziale conflitto di interessi con la società a cui affidato il Servizio. Costituisce potenziale conflitto di interessi:

- svolgere o aver svolto negli ultimi tre anni incarichi o qualunque forma di attività in favore del soggetto gestore del servizio di ristorazione scolastica;
- svolgere o aver svolto negli ultimi tre anni incarichi o qualunque forma di attività in favore di soggetti che operano nei servizi di ristorazione scolastica in posizione concorrenziale con il gestore del servizio;

Dato il proprio ruolo Istituzionale, sono da intendersi quali invitati permanenti alle riunioni della Commissione Mensa il Sindaco pro-tempore del Comune di Campo nell'Elba e l'Assessore (o Consigliere delegato) all'Istruzione.

Articolo 3

Modalità di funzionamento

La Commissione mensa è convocata in via ordinaria, dal Presidente della stessa, per almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, presso locali che l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione. In caso di impedimenti è facoltà della stessa riunirsi anche in locali che l'Istituto Comprensivo metterà eventualmente a disposizione presso uno degli istituti scolastici.

La convocazione è trasmessa alla segreteria dell'Istituto Comprensivo 7 giorni prima della data di convocazione, al fine di informare i relativi componenti in tempo utile alla partecipazione.

In caso di necessità, la Commissione può essere convocata in via straordinaria entro un termine non superiore a giorni 5, qualora venga richiesto da almeno la metà dei componenti della stessa o ne venga

ritenuta necessaria la convocazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

All'occorrenza le sedute della Commissione potranno essere verbalizzate ed i relativi documenti prodotti, previa condivisione con tutti i membri della Commissione e successiva approvazione da parte del Presidente, verranno conservati agli atti.

L'invito a partecipare alla Commissione Mensa può essere esteso, qualora ritenuto necessario, ai soggetti esterni alla stessa già individuati all'art. 2 del presente disciplinare.

Qualora l'Amministrazione Comunale, nel giorno della convocazione della Commissione, renda disponibile all'uso il proprio apparato centralizzato di videoconferenza, sarà possibile partecipare alla stessa anche in modalità remota.

Articolo 4

Funzioni dei componenti della Commissione Mensa

Ogni componente:

- partecipa alle riunioni periodiche della Commissione;
- collabora attivamente per supportare l'Amministrazione Comunale e tutta la Commissione per il controllo della qualità della ristorazione scolastica;
- elabora proposte per il miglioramento del servizio;
- fornisce il proprio parere consultivo sul menù scolastico;
- compie la valutazione ed il monitoraggio sulla qualità del servizio e sull'accettabilità del pasto, utilizzando gli strumenti di valutazione forniti nel rispetto delle linee guida del presente disciplinare;
- può effettuare visite presso i centri di cottura e di refezione. Le visite ai centri di cottura andranno concordate con gli uffici comunali e realizzate in modo tale da non creare alcun intralcio allo svolgimento dell'attività e rischio igienico-sanitario durante la produzione e lo sporzionamento dei pasti;
- può contattare i referenti degli uffici comunali al fine di esaminare documentazione, chiedere delucidazioni o richiedere incontri.

Ogni componente dei genitori:

- rappresenta tutti i genitori/tutori della propria struttura e dunque non espone esigenze a titolo personale ma si pone come tramite delle proposte o delle segnalazioni espresse generalmente dall'utenza;
- riferisce alle famiglie che fruiscono del servizio mensa quanto emerso dagli incontri organizzati;
- può effettuare visite di controllo presso i refettori.

Ogni componente del personale docente:

- rappresenta tutto il corpo docente del proprio plesso scolastico;
- raccoglie eventuali suggerimenti e/o reclami a nome e per conto dei docenti dell'intera struttura di riferimento;
- invita i docenti della propria struttura di riferimento a compilare le schede di valutazione al fine di trasmetterle all'Amministrazione Comunale;

Tutti i componenti della Commissione sono tenuti ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel pieno rispetto della normativa vigente sulla tutela della riservatezza.

Articolo 5

Controlli e modalità di comportamento

I controlli di valutazione e monitoraggio debbono avvenire nel rispetto delle linee guida richiamate all'art. 1 del presente disciplinare e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in vigore.

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, previo accordo con il referente dei servizi scolastici dell'Amministrazione Comunale e previa autorizzazione all'accesso degli edifici scolastici rilasciata dal Dirigente dell'Istituto Comprensivo, di accedere ai refettori, ai luoghi di cottura ed ai locali annessi.

Al fine di non interferire eccessivamente con la normale attività lavorativa degli operatori, le visite al centro cottura e ai refettori sono limitate al numero strettamente necessario e possono partecipare un massimo di 2 componenti della Commissione appartenenti al personale docente e genitori. L'eventuale ulteriore partecipazione del personale comunale o di componenti dell'Amministrazione non rientra nel computo del numero massimo.

Ai fini del rispetto delle norme igieniche, l'attività di controllo deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili.

I rappresentanti della Commissione Mensa, pertanto, non devono toccare alimenti crudi, cotti, pronti per il consumo, stoviglie o posaterie né utilizzare i servizi igienici riservati al personale.

I componenti della Commissione dovranno astenersi dalla visita in caso di affezioni o patologie croniche o acute.

Qualora previsto, durante i sopralluoghi i componenti dovranno indossare i presidi utili al rispetto delle norme igienico/sanitarie (cuffia monouso, guanti, camice ecc.).

Durante i sopralluoghi i componenti non possono formulare osservazioni e contestazioni al personale dipendente dall'impresa di ristorazione, né richiedere la consegna di copia di alcun documento.

Scopo del sopralluogo è il monitoraggio del servizio, limitato all'osservazione, in merito ai seguenti

aspetti:

- 1) verifica della pulizia e della funzionalità dei locali e delle attrezzature;
- 2) accertamento delle condizioni di conservazione dei prodotti e le date di scadenza degli stessi;
- 3) verifica qualità e quantità delle pietanze e loro conformità al menù previsto;
- 4) regolare fornitura delle diete speciali previste;
- 5) rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- 6) corrispondenza tra numero dei pasti e presenza degli utenti;
- 7) verifica che il personale addetto sia in numero adeguato e indossi i presidi richiesti al lavoro in cucina o presso la sala refettorio;
- 8) valutazione degli aspetti inerenti la preparazione dei pasti, dei tavoli, lo sporzionamento, la distribuzione, il consumo;
- 9) raccogliere il parere degli utenti, interferendo il meno possibile con lo svolgimento del servizio stesso;
- 10) assaggiare il pasto, al momento del consumo, al fine di verificarne le qualità organolettiche e valutarne l' idoneità al consumo in merito alla cottura, al condimento, alla temperatura ecc. A tal fine non è consentito consumare il pasto completo seduti ai tavoli, ma dovrà essere richiesta e fornita la quantità strettamente necessaria a consentire la verifica del pasto.

Resta inteso che i valutatori, in particolare in relazione ai precedenti punti nn. 1 e 2, nel caso rilevino presunte irregolarità, si limiteranno ad inoltrare le relative segnalazioni ai servizi comunali e ai servizi della USL competenti in materia ispettiva.

Ai fini del rispetto della privacy, è assolutamente vietato effettuare fotografie o riprese che coinvolgano i bambini o il personale presente.

Al termine del sopralluogo, i membri della Commissione possono formalizzare le risultanze dello stesso attraverso la compilazione dell'apposita scheda di valutazione allegata al presente disciplinare, che sarà successivamente trasmessa all'ufficio scuola comunale per la complessiva valutazione e quale informativa destinata ai membri della Commissione Mensa che non hanno partecipato al sopralluogo.

Qualora durante il sopralluogo emergano situazioni critiche o gravi dovrà essere contattato immediatamente il referente comunale, se non presente, al fine di consentire l'immediata attivazione degli uffici per la messa in opera di celeri azioni correttive.

Articolo 6

Adempimenti successivi al sopralluogo

A seguito delle visite effettuate dalla Commissione, il Responsabile del Servizio comunale ha facoltà di provvedere alla comunicazione delle risultanze del sopralluogo alla ditta fornitrice del servizio, allo scopo di attivare le sinergie utili al miglioramento complessivo della qualità dello stesso ed alla celere risoluzione delle eventuali criticità riscontrate.

Articolo 7

Disposizioni finali

Il presente disciplinare è approvato tramite atto amministrativo.

Con l'entrata in vigore del presente disciplinare devono considerarsi decadute ed abrogate eventuali altre disposizioni e/o consolidate prassi previgenti.

Copia del presente disciplinare verrà messa a disposizione dei membri della Commissione Mensa e verrà inviata per opportuna conoscenza alla ditta fornitrice del servizio.

Ai fini di pubblicità e trasparenza, lo stesso verrà reso disponibile all'interno delle apposite sezioni previste sul sito istituzionale del Comune di Campo nell'Elba e in Amministrazione Trasparente.

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare si fa riferimento alla normativa statale e regionale vigente, "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" e "Linee guida della Regione Toscana per la ristorazione scolastica" già citate all'art. 1.

COMMISSIONE MENSA

Scheda di valutazione del pasto e del servizio

Data

Scuola

Cognome e nome del compilatore

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE

Cucina/Centro cottura/Dispensa

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona mediocre sufficiente scarsa

2) Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel menù in vigore?

Sì No

Refettorio

1) La pulizia di ambiente e arredi è

buona mediocre sufficiente scarsa

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

Sì No

Nelle scuole con pasto trasportato

1) I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

Sì No

2) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli termici, scaldavivande) nel refettorio?

Sì No

B) SERVIZIO

Menù

1) Il menù del giorno è il seguente:

primo piatto secondo piatto

contorno frutta/dessert

2) La tabella dietetica è esposta all'interno dei locali scolastici?

Sì No

se NO, perché

3) Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

se NO, perché

Prendere in esame un solo turno

