

**Comune di Noicàttaro***Città Metropolitana di Bari***DETERMINAZIONE N.
Data di registrazione****160
07/03/2019****OGGETTO:** COSTITUZIONE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA.-

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SETTORE 1 - SERVIZI GENERALI

PREMESSO che con delibera di Consiglio Comunale n. 43 del 31/7/2018 è stato approvato il Regolamento Comunale "Costituzione e funzionamento della Commissione mensa scolastica", avente lo scopo di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche mediante l'attivazione di alcune attività di controllo;

CHE in base al predetto Regolamento comunale la "Commissione Mensa" è composta da

- Sindaco o Assessore alla Pubblica Istruzione o consigliere delegato;
- Responsabile Settore Pubblica Istruzione con funzioni di coordinamento e di supporto dell'attività della Commissione;
- Responsabile della ditta appaltatrice del servizio;
- Dirigente scolastico di ogni Istituto Comprensivo o suo delegato;
- N. 1 rappresentante dei genitori di alunni che utilizzano la mensa per ciascuno Istituto Scolastico nominato dal Consiglio di Istituto;
- N. 1 rappresentanti degli insegnanti che utilizzano la mensa per ciascuno Istituto Scolastico nominato dal Consiglio di Istituto;

CHE con nota prot. 1531 del 23/1/2019 è stato chiesto ai Dirigenti Scolastici degli Istituti presenti nel territorio comunale di fornire i nominativi dei rappresentanti dei genitori e degli insegnanti;

CHE in risposta alla suddetta nota sono stati comunicati i nominati richiesti:

- per l'Istituto Comprensivo Pascoli-Parchitello: Adriana Traversi, rappresentante dei genitori; Rosa Loizzi, rappresentante degli insegnanti, giusta nota prot. 224 D-1 del 31/1/2019;
- per l'Istituto Comprensivo Gramsci-Pende: Anelli Angela (docente), Partipilo Angelo (genitore), giusta nota prot. 865/A20-A35 del 20/2/2019;
- per la Direzione Didattica Statale 2° Circolo De Gasperi: Favuzzi Maria Carmela (docente), Tortelli Annalisa (genitore), giusta nota prot. 1150 A20 del 27/2/2019;

CONSIDERATO che occorre procedere alla costituzione della Commissione Mensa ai sensi dell'art. 3 del vigente regolamento comunale;

VISTA la Delibera di C.C. n. 43 del 31/7/2018;

VISTO il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 ss.mm.ii.;

VISTO il Regolamento comunale sull'ordinamento generale degli Uffici e dei Servizi;

VISTO il decreto del Sindaco n.101/2018 del 25.10.2018, che ha conferito allo scrivente l'incarico di direzione degli uffici e dei servizi rientranti nel I Settore, tra cui anche la Pubblica Istruzione;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono tutte riportate quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

1. DI COSTITUIRE la Commissione Mensa ai sensi dell'art. 3 del regolamento comunale adottato con delibera di C.C. n. 43 del 31/7/2018, così composta:

- Sindaco o Assessore alla Pubblica Istruzione o consigliere delegato;
- Responsabile Settore Pubblica Istruzione con funzioni di coordinamento e di supporto dell'attività della Commissione;
- Responsabile della ditta appaltatrice del servizio, Ferrara Srl di Triggiano;
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Pascoli-Parchitello o suo delegato;
- Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Gramsci-Pende o suo delegato;
- Dirigente scolastico della Direzione Didattica De Gasperi o suo delegato;
- N. 3 rappresentanti dei genitori degli alunni: Adriana Traversi per l'Istituto Comprensivo Pascoli-Parchitello, Partipilo Angelo per l'Istituto Comprensivo Gramsci-Pende, Tortelli Annalisa per la Direzione Didattica De Gasperi;
- N. 3 rappresentanti degli insegnanti: Rosa Loizzi per l'Istituto Comprensivo Pascoli-Parchitello, Anelli Angela per l'Istituto Comprensivo Gramsci-Pende, Favuzzi Maria Carmela per la Direzione Didattica De Gasperi;

2. DI DARE ATTO che la Commissione Mensa si riunisce presso i locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale, con avviso scritto da inviare ai membri della stessa almeno 5 giorni prima della data fissata per la riunione;

3. DI DARE ATTO che le competenze nonché le modalità di funzionamento e di controllo della Commissione Mensa sono disciplinate dal regolamento comunale approvato con delibera di C.C. n. 43 del 31/7/2018, al quale si rinvia anche per quanto riguarda le altre disposizioni ivi contenute;

4. DI DISPORRE la pubblicazione del presente provvedimento all'albo comunale e l'invio agli Istituti Scolastici interessati per la pubblicazione sul proprio Albo;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Dr. Giuseppe Debenedetto

ALLEGATO – DATI CONTABILI

Copia conforma all'originale, in carta libera per uso amministrativo.

Noicàttaro, 08/03/2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dr. Giuseppe Debenedetto

REGOLAMENTO

COSTITUZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA

COMUNE DI NOICATTARO
Città Metropolitana di BARI

Approvato con delibera di Consiglio Comunale n. ____ del _____

Articolo 1

SCOPI E ATTIVITA'

Le finalità della Commissione Mensa sono di seguito indicate:

- ☑ Svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, alla quale compete l'organizzazione del servizio refezione scolastica;
- ☑ Riportare le istanze dei genitori degli utenti;
- ☑ Monitorare, in merito al buon andamento del servizio di mensa scolastica, tramite l'uso della allegata scheda di valutazione del servizio, rilevando eventuali disfunzioni, criticità, problematiche specifiche sui menù e sul servizio di erogazione;
- ☑ Fare proposte di miglioramento della qualità del servizio offerto;
- ☑ Favorire la partecipazione e la trasparenza nella gestione del servizio;
- ☑ Attivare percorsi didattici di educazione alimentare;
- ☑ Attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti e dei genitori degli utenti.

Articolo 2

COMPETENZE

Atteso che lo scopo della Commissione Mensa è quello di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche mediante l'attivazione di alcune attività di controllo, la Commissione:

- ☑ fornisce suggerimenti al fine di ottimizzare il servizio nei limiti che le vengono attribuiti dal presente Regolamento e dalle normative previste dal contratto d'appalto, secondo le modalità di cui ai successivi articoli;
- ☑ fornisce pareri consultivi all'Amministrazione Comunale per eventuali modifiche del servizio stesso, nei limiti sopra menzionati;
- ☑ può fare proposte sulla composizione del menù, nel rispetto del contratto di appalto e delle tabelle dietologiche previste dall'ASL.;
- ☑ svolge visite nei locali pubblici adibiti all'attività di ristorazione scolastica per il controllo sulla distribuzione dei pasti, sulla loro qualità e quantità;
- ☑ verifica la pulizia dei suddetti locali e delle stoviglie;
- ☑ rileva il gradimento della qualità del menù e/o le percentuali di scarto.

Articolo 3

COMPOSIZIONE E DURATA

La Commissione Mensa è così composta:

- Sindaco o Assessore alla Pubblica Istruzione o consigliere delegato;
- Responsabile Settore Pubblica Istruzione, con funzioni di coordinamento e di supporto della attività della Commissione;
- Responsabile della ditta appaltatrice del servizio;
- Dirigente scolastico di ogni Istituto Comprensivo e suo delegato;

alternativa

- **N. 1 rappresentante dei genitori di alunni che utilizzano la mensa per ciascuno Istituto Scolastico nominato dal Consiglio di Istituto;**
- **N. 1 rappresentanti degli insegnanti che utilizzano la mensa per ciascuno Istituto Scolastico nominato dal Consiglio di Istituto;**

Alle riunioni della Commissione mensa potranno partecipare:

- Medico dietista a cui è affidata la stesura dei menù su richiesta del Comune.

L'elenco dei designati (genitori ed insegnanti) per la Commissione Mensa deve essere fatto pervenire dall'Istituto Comprensivo all'inizio dell'anno scolastico e comunque entro un mese dall'inizio dello stesso.

I componenti restano in carica fino alla nomina dei nuovi nel successivo anno scolastico.

La Commissione è formalmente costituita con determina del Dirigente del Settore Servizi Scolastici e dura in carica per un intero anno scolastico.

L'elenco dei membri della Commissione Mensa è pubblicato all'Albo pretorio comunale, all'Albo degli Istituti Scolastici interessati;

L'attività dei membri della Commissione non prevede gettoni di presenza, compensi e rimborsi spese.

Articolo 4

MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

☑ La Commissione Mensa si riunisce presso i locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale;

☑ Presiede la Commissione Mensa, Sindaco o Assessore alla Pubblica Istruzione, o consigliere delegato, il quale provvede alle convocazioni, tramite l'Ufficio Pubblica Istruzione, con avviso scritto da inviare, o direttamente ai membri della Commissione o a mezzo dell'Istituto Comprensivo, almeno 5 giorni prima della data fissata per la riunione;

☑ la Commissione Mensa si riunisce di norma 4 volte l'anno o ogni qual volta se ne ravvisi la necessità, su convocazione del Presidente o di un quinto dei membri;

☑ l'ordine del giorno è fissato dal Presidente che, peraltro, è tenuto ad inserire nello stesso la trattazione di argomenti richiesti da altri componenti;

☑ le riunioni sono valide con la presenza di almeno la metà dei componenti della Commissione mensa;

☑ i verbali saranno redatti dal segretario, nominato dal presidente e saranno conservati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione insieme alle copie di ogni convocazione;

☑ la copia del verbale deve essere trasmessa agli Istituti Comprensivi, che provvederanno alla pubblicazione.

Articolo 5

MODALITA' DI CONTROLLO E OBBLIGO DEI COMPONENTI

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, previa comunicazione al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, di accedere ai locali pubblici adibiti alla ristorazione scolastica e ai locali annessi, con l'esclusione dei momenti di punta della preparazione dei pasti (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori), per non intralciare il corretto svolgimento delle attività particolarmente a rischio igienico – sanitario. Inoltre, la Commissione potrà accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Le visite per controlli giustificati da particolari esigenze dovranno essere concordate con il Responsabile Settore Pubblica Istruzione;

La visita nei locali adibiti a refettorio dovrà essere concordata anche con la Dirigenza dell'Istituto scolastico.

Poiché l'attività dei membri della Commissione è limitata alla sola osservazione e all'assaggio dei pasti, non è necessario il possesso del libretto di idoneità sanitaria né di certificazione sanitaria.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori, i componenti della Commissione Mensa potranno accedere al refettorio in numero di 3 per volta e, nei locali di preparazione e cottura, in numero di 2 per volta, limitandosi ad assistere alle diverse fasi della preparazione e della somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari, attrezzature e suppellettili.

Durante le visite sarà prestata la massima attenzione per non intralciare il corretto svolgimento di attività a rischio igienico-sanitario.

Per valutare meglio la qualità del servizio potrà essere richiesto, al Responsabile del Servizio, l'assaggio del cibo somministrato.

I membri della Commissione non potranno procedere a prelievo di sostanze alimentari; per i sopralluoghi presso il centro cottura, se ubicato nei locali pubblici, saranno dotati di camici e cuffie monouso. I membri della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di malattie infettive o virali.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa potrà redigere una scheda di valutazione (vedasi scheda Allegato A) da far pervenire all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Articolo 6

TIPOLOGIA DI CONTROLLO

I controlli da effettuare saranno sostanzialmente i seguenti:

7 LOCALI ARREDI E ATTREZZATURE NEI LOCALI PUBBLICI ADIBITI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:

- controllo delle pulizie dei refettori, dei tavoli, delle stoviglie, senza toccare per nessun motivo alimenti, stoviglie, tovaglioli e tovagliette;
- verifica che il personale addetto alla distribuzione rispetti le norme igienico-sanitarie.

7 GRADIBILITA' DEI PASTI

La verifica della gradibilità dei pasti può essere effettuata:

- chiedendo di assaggiare il cibo che verrà somministrato;
- chiedendo agli insegnanti e mai ai bambini un parere sulle pietanze;
- verificando quanti bambini hanno consumato il pasto o quanti l'hanno rifiutato;
- attraverso l'entità degli scarti.

7 MONITORAGGIO DEL SERVIZIO

Attraverso il monitoraggio del servizio, la Commissione Mensa ha la possibilità di rilevare eventuali anomalie che possono riguardare:

- sotto dosaggio delle porzioni nel rispetto delle normative regionali vigenti;
- mancata o tardiva consegna dei pasti;
- non conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù;
- mancato rispetto delle diete speciali.

Articolo 7

SEGNALAZIONI

Per ogni sopralluogo sarà utilizzata l'apposita scheda allegata al presente regolamento (Allegato A), che dovrà essere debitamente compilata e successivamente trasmessa all' Ufficio Pubblica Istruzione.

La predetta scheda potrà essere modificata ogni qual volta che la Commissione lo riterrà opportuno. Qualsiasi osservazione e qualsiasi irregolarità dovranno essere segnalate all'Amministrazione Comunale – Settore Pubblica Istruzione con comunicazione scritta, in maniera precisa e circostanziata.

Ogni componente della Commissione Mensa ha diritto di ricevere dall'Amministrazione Comunale ogni informazione utile per lo svolgimento dei suoi compiti.

Articolo 8

PUBBLICITA' E CONTROLLO

Il presente regolamento sarà trasmesso all'A.S.L. e pubblicizzato secondo la normativa in vigore. Una volta adottato, sarà inviato ai componenti della Commissione Mensa.

Allegato A

COMMISSIONE MENSA Scheda di valutazione del pasto e del servizio

Data

Scuola

Cognome e nome del compilatore

.....

A) AMBIENTE E ATTREZZATURE UBICATE NEI LOCALI PUBBLICI ADIBITI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

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

Sì No

4) Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (es.: carrelli/contenitori 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?

Sì No se NO, perché

.....
.....

4) Sono stati serviti menù diversi da quelli indicati nella tabella (per diete speciali o altre situazioni)?

se Sì, quanti?

.....
.....

5) Indicare il numero dei pasti complessivi serviti in quella struttura

.....

Distribuzione del pasto

1) Il tempo trascorso per l'avvio del servizio pasto all'arrivo a scuola per la distribuzione

è inferiore a 10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

2) La pasta e l'insalata vengono condite al momento?

Sì No

3) La durata della distribuzione del primo piatto

è inferiore a 10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

4) La durata della distribuzione del secondo piatto è inferiore a

10 minuti

tra 10 e 20 minuti

superiore a 20 minuti

5) La durata del pranzo è inferiore a

60 minuti

superiore a 60 minuti

6) I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione del pasto?

Sì No

7) Indicare il numero di persone addette alla distribuzione in quella struttura.....

VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO

Temperatura del cibo

1- primo piatto

caldo tiepido freddo

2 secondo piatto

caldo tiepido freddo

3 - contorno

caldo tiepido freddo

1) Cottura del cibo

- primo piatto

adeguata eccessiva scarsa

- secondo piatto

adeguata eccessiva scarsa

- contorno

adeguata eccessiva scarsa

2) Quantità della porzione servita come da Capitolato

sufficiente abbondante scarsa

3) Sapore primo piatto

gradevole accettabile non accettabile

secondo piatto

gradevole accettabile non accettabile

contorno

gradevole accettabile non accettabile

GIUDIZIO GLOBALE

buono

sufficiente

non sufficiente

Valutazioni specifiche

Il pane è di tipo integrale

con farina 00/0 con farina tipo 1 o 2

Il pane è presente sui tavoli prima della distribuzione?

Sì No

Il pane è di qualità buona

mediocre scarsa

La frutta è accettabile

acerba troppo matura

La frutta è di stagione?

Sì No

C) INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Si calcola sul numero dei bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: per esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è $20/25 \times 100 = 80\%$. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono: •

indice di gradibilità tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA) •

indice di gradibilità tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) •

indice di gradibilità tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) •

indice di gradibilità tra 0% e 24% = totalmente rifiutato (TR) •

PRIMO PIATTO - TA PA PR TR

SECONDO PIATTO - TA PA PR TR

CONTORNO - TA PA PR TR

FRUTTA - TA PA PR TR

Note:

.....
.....
.....

Componente Commissione Mensa

Firma