

COMUNE DI CUNEO
COMMISSIONE DI COORDINAMENTO MENSE SCOLASTICHE

**MANUALE
PER LE
COMMISSIONI MENSA**

ottobre 2004

INTRODUZIONE

Questo manuale viene redatto al fine di rendere disponibile ai componenti le Commissioni Mensa uno strumento idoneo a svolgere in modo semplice il loro compito operando nel modo più uniforme possibile al fine di effettuare un controllo efficace sul servizio di ristorazione scolastica comunale.

Ad alcuni potrebbe venire spontanea la domanda sul perché sia necessario un controllo di tale servizio.

E' appena il caso di ricordare che, se un servizio di ristorazione viene dato in appalto, l'impresa appaltatrice si ritrova ad operare in una fetta di mercato protetto.

In un mercato libero, se noi siamo scontenti del cibo che compriamo abitualmente, cambiamo negozio; se non siamo soddisfatti del locale dove mangiamo, protestiamo o il giorno dopo andiamo a mangiare altrove.

I bambini che mangiano a scuola non possono fare altrettanto. Se il servizio non funziona correttamente, è necessario che qualcuno intervenga per garantire il rispetto delle disposizioni contrattuali, della normativa igienico-sanitaria, della qualità dei prodotti.

Ecco una buona ragione per far funzionare le Commissioni Mensa: garantire una rete di controlli che verifichi il rispetto, da parte della ditta che ha in gestione le mense scolastiche, delle norme contrattuali.

Un controllo forse meno professionale e competente di quello messo in atto dalle autorità competenti e direttamente dal Comune ma sicuramente più capillare, e motivato, esercitato da soggetti che certamente stanno dalla parte degli utenti.

Ma le Commissioni Mensa hanno anche altre e forse più importanti funzioni: devono capire come funziona il servizio e "spiegarlo" agli altri genitori; osservare e possibilmente misurare il grado di soddisfazione e benessere degli utenti (dei nostri figli); valutare se il sistema è in grado di soddisfare le loro esigenze, sia nutrizionali che educative; saper proporre, criticare, suggerire, per far sì che la scuola "faccia scuola" anche all'ora di pranzo.

Questo manuale raccoglie gli elementi più significativi dell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica, puntualizza gli aspetti più rilevanti e delicati che un genitore, nell'esercizio delle sue funzioni di "commissario" dovrebbe controllare e stabilisce le procedure da seguire per segnalare le disfunzioni esistenti.

I dati che seguono sono tratti dai seguenti documenti:

- **Capitolato d'oneri per l'Appalto del servizio di ristorazione (d'ora innanzi, C.A.);**
- **Regolamento del Servizio di ristorazione (R.S.)**
- **elenco delle Migliorie che la ditta Markas ha dichiarato di adottare, in sede di gara, al fine di elevare la qualità del servizio (M.M.).**

COSA SONO LE COMMISSIONI MENSA?

Le Commissioni Mensa sono un organo di controllo propositivo sul servizio ristorazione scolastica comunale (art. 7 R.S.).

Esse sono istituite dal Comune in ogni struttura scolastica che fruisce del servizio e sono composte da genitori, amministratori e personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:

- realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso schede di valutazione, predisposte d'intesa con l'amministrazione comunale;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio, nonché iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini

I membri delle commissioni mensa, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio scuola del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

Si ricorda che:

- si può costituire una Commissione per ciascun plesso ove sia funzionante il servizio;
- non è richiesto ai componenti la commissione alcun documento sanitario.

COMPOSIZIONE

Ciascuna commissione mensa si compone dei seguenti membri:

- fino a cinque rappresentanti dei genitori (con figli regolarmente iscritti alla mensa scolastica);
- un rappresentante degli insegnanti del plesso scolastico presso il quale è istituito il servizio di mensa scolastica;
- assessore ai servizi socio-educativi o suo rappresentante.

COMPITI

I rappresentanti delle commissioni mensa possono:

- osservare e verificare la rispondenza dei pasti erogati alle tabelle dietetiche;
- verificare le modalità di distribuzione dei pasti nei locali mensa delle scuole;
- assaggiare gli alimenti cotti o crudi e chiedere eventuali chiarimenti in merito;
- controllare la pulizia dell'ambiente e delle stoviglie.

I controlli sull'andamento della mensa vengono effettuati con la frequenza ritenuta opportuna da ogni singola commissione (art. 9 R.S.).

MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

I rappresentanti della commissione mensa possono accedere al locale mensa del plesso scolastico di competenza (art. 10 R.S.).

La visita ai locali mensa è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due.

In ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo, vengono messi a disposizione della commissione le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi (art. 10 R.S.).

Di ciascun sopralluogo effettuato i membri della commissione redigono una scheda di valutazione. Ogni osservazione al riguardo del servizio deve essere fatta al Comune (art. 10 R.S.).

Non è consentito ad alcuno prelevare porzioni di cibo dalle cucine o dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti (art. 10 R.S.).

Durante i sopralluoghi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio. Per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si deve rivolgere al responsabile della distribuzione (art. 10 R.S.).

L'attività della commissione mensa si esplica attraverso l'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti. I rappresentanti della commissione mensa non possono toccare alimenti cotti o crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie (art. 11 R.S.).

I membri della Commissione mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale (art. 10 R.S.).

<p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CUNEO</p>
--

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica sono i seguenti.

Previsti in capitolato: **carote, patate, mele, pere.**

Previsti tra le migliori proposte dalla ditta: **lattuga, pomodoro, zucchine, finocchi, cavoli, spinaci, coste, sedano, bietole, aglio, cipolla** ed inoltre **banane, pesche, albicocche, mandaranci, fragole e susine.**

La **carne** di bovino proviene esclusivamente dal consorzio di tutela locale "**COALVI**".

Generi alimentari vietati
carni al sangue; cibi fritti; fiocchi di patate; succo di limone confezionato; maionese; residui dei pasti dei giorni precedenti; dado da brodo o preparati contenenti glutammato; conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti; verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Il **centro di produzione pasti** si trova a San Defendente di Cervasca, via Tetto Garrone, dove i pasti vengono cucinati, quindi trasportati ai diversi plessi scolastici mediante il sistema del "legame differito caldo", in multirazione, e serviti agli utenti. Il trasporto avviene mediante contenitori ermetici in acciaio inox inseriti in contenitori chiusi "polibox", dentro ai quali viene introdotto vapore caldo a 90° per garantire la tenuta del cibo caldo ed assicurare il mantenimento della temperatura di sicurezza (> 65°).

I **tempi di percorrenza**, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, **non devono superare in ogni caso i 30 minuti.**

Abbreviazioni:

C.A.= capitolato d'appalto; R.S.= regolamento del servizio; M.M.= migliorie proposte da MARKAS.

1. Controllare l'allestimento dei refettori

Se le attrezzature o gli arredi presentano rotture o segni di marcato consumo tali da pregiudicare l'incolumità e la salute degli utenti, segnalarlo al referente comunale e alla scuola.

Al fine di rendere più gradevole l'ambiente dove gli alunni consumano il pasto, devono essere presenti allestimenti quali illustrazioni che riprendono gli argomenti di educazione alimentare.

I refettori non devono risultare come un ambiente freddo e austero dove consumare in fretta la razione di cibo, ma devono anche rappresentare un luogo allegro e di socializzazione, dove il bambino possa rilassarsi e confrontarsi con i compagni (n.18 M.M.).

2. Controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature

Controllare la pulizia e l'igiene dei locali, degli arredi e di tutte le attrezzature presenti nei refettori (art. 22 C.A.):

- Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.
- Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.
- Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.
- Pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.
- Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

In ogni refettorio deve essere presente un **carrello completo per la pulizia** (n. 11 M.M.)

3. Controllare la presenza ed il buon funzionamento degli scaldavivande

Controllare che tutte le vasche siano funzionanti e che vengano regolate su una temperatura tale da garantire che la temperatura del cibo non scenda mai al di sotto dei 65° (n. 10 M.M).

Per il porzionamento degli alimenti, si devono utilizzare appositi **mestoli e utensili graduati** (n. 20 M.M).

La **pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm.**, al fine di evitare fenomeni di impaccamento (art. 20, lett. b) C.A.).

4. Verificare che il personale addetto alla distribuzione indossi camice e cuffie.

Controllare che il personale indossi il camice ed il copricapo che deve raccogliere completamente la capigliatura. Controllare che si sia tolto anelli e braccialetti e non abbia smalto sulle unghie. Il personale affetto da raffreddore o disturbi affini dovrebbe indossare le mascherine così pure i guanti monouso se sono presenti verruche o infezioni (art. 50 C.A.).

Gli addetti alla distribuzione degli alimenti hanno indumenti distinti dagli addetti ai lavori di pulizia e alla preparazione dei pasti.

5. Verificare che il personale addetto alla distribuzione e alla pulizia dei refettori sia in numero adeguato e negli orari previsti .

Il capitolato prevede **1 addetto ogni 40 utenti** (art. 48 C.A.).

Gli orari dei pasti sono i seguenti:

UBICAZIONE REFETTORI	ORARIO PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA	
Via XXVIII Aprile	12.00 – 13.00
Viale Angeli	12.00 – 13.00
Via S. Arnaud	12.00 – 13.00
Via D. Rosso	12.00 – 13.00
Via Rostagni	12.00 – 13.00
Bombonina	12.00 – 13.00
Cerialdo	12.00 – 13.00
Ronchi	12.00 – 13.00
Confreteria	12.00 – 13.00
Tetto Canale	12.00 – 13.00
SCUOLE PRIMARIE	
Madonna delle Grazie	12.30 – 13.30
Tetto Canale	12.30 – 13.30
Borgo Gesso	12.30 – 13.30
C.so G. Ferraris	12.30 – 13.30
C.so Soleri (doppi turni)	12.30 – 13.30
Viale Angeli	12.30 – 13.30
Confreteria	12.30 – 13.30
S. Rocco C.	12.30 – 13.30
L. Bellino	12.30 – 13.30
M. dell'Olmo	12.30 – 13.30
Centro Orizzonti	12.30 – 13.30
SCUOLA SECONDARIA DI 2° GRADO	
Borgo S. Giuseppe	13.00 – 14.00
Barbaroux	13.00 – 14.00
Bersezio	13.00 – 14.00
v. Sobrero	13.00 – 14.00
Madonna dell'Olmo	13.00 – 14.00

6. Controllare il rispetto delle diete particolari

Controllare che vengano puntualmente e correttamente consegnate le diete particolari: se ciò non avviene, occorre avvertire subito il referente comunale e verificare che vengano consegnate nel più breve tempo possibile.

Si ricorda che esistono 4 tipi di diete particolari (art13 C.A. e art. 20 R.S.):

- **diete leggere**, a semplice richiesta dei genitori e per non più di tre giorni consecutivi;
- **diete speciali**, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- **richieste personalizzate**, formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive;
- **diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali**: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzionamento termosigillate, contrassegnate — esclusivamente mediante etichetta adesiva — con il cognome e nome dell'utente e il plesso scolastico di frequenza. Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

7. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità

Chiedere al personale che vi sia reso possibile, prima dell'inizio della distribuzione ai bambini, un assaggio di ogni piatto presente in mensa.

Controllare, quindi, che sia a temperatura idonea per quel tipo di alimento e che risponda ai requisiti organolettici e di salubrità previsti dal capitolato.

Si ricorda che presso ogni refettorio deve essere presente un termometro per registrare a campione le temperature del cibo (n.16 M.M.).

Inoltre devono essere presenti specifici coltelli HACCP per il taglio della frutta e del pane appositamente colorati (n.17 M.M.).

8. Osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti

Porre attenzione alla rumorosità dei locali ed al sovraffollamento.

9. Controllare l'orario di arrivo dei pasti e la conformità alle tabelle dietetiche

Controllare l'orario di arrivo dei pasti. Si ricorda che (art. 14 C.A.) la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari:

dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le

- 12,00 per i bambini delle scuole d'infanzia
- 12,30 per gli alunni delle scuole elementari
- 13,00 per gli alunni delle medie inferiori

salvo variazioni dovute a diversa definizione degli orari o del calendario scolastico.

Nel caso in cui i pasti non dovessero essere sufficienti, verificare che vengano consegnati i pasti aggiuntivi nel più breve tempo possibile. Presso ogni refettorio, inoltre, deve essere presente un **angolo scorte alimentari** ovvero un set di prodotti alimentari e monouso (confezionati) da utilizzare per eventuali emergenze (n.8 M.M.).

10. Per le situazioni urgenti, richiedere l'intervento del personale comunale competente nel controllo del servizio:

Quando si riscontrano dei disservizi significativi o palesi infrazioni al capitolato è importante segnalarlo tempestivamente al personale comunale competente:

- Olga Galfré – cell. 328-1506508 – uff. 0171-444446
- Osvaldo Milanese – cell. 3395421154 - uff. 0171-444514
- Settore Socio Educativo - uff. 0171-444512 - fax 0171.67191
e-mail: socioeducativo@comune.cuneo.it

Si ricorda che in caso di malessere generale dovuto a presunta intossicazione:

1. richiedere subito l'intervento del 118;
2. avvertire il Comando Carabinieri per la Sanità (ex. N.A.S.) tel. 112 o 0171.3201 o 0171.607690;
3. avvertire l'A.S.L. 15 - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione 0171/267.691 0171/450.608
4. avvertire il Settore Socio Educativo 0171-445514 0171-445512-445446
5. Ispettorato Centrale Repressione Frodi - Torino 0116688644 o 0116698845 Fax 0116688649
6. segnalare il caso agli altri genitori componenti le commissioni mensa e alle associazioni consumatori convenzionate (Movimento Consumatori e Adiconsum).

RAFFRONTO TRA TEMPERATURA E SVILUPPO MICROBICO

temperatura	batteri PSICROFILI	batteri MESOFILI	batteri TERMOFILI
100° C			
90° C			
65° C			
60° C			
50° C			
40° C			
35° C			
30° C			
25° C			
20° C			
15° C			
10° C			
5° C			
0° C			

legenda:

intervallo di temperatura "a rischio"

temperature ottimali di crescita batterica

