

Commissioni Mensa

I genitori possono verificare il buon andamento del servizio effettuando "controlli" in cucine scolastiche o cucine di centri di cottura sia per le scuole in appalto sia in autogestione. La partecipazione è prevista attraverso la Commissione Mensa, nominata in ogni scuola dai Consigli di Circolo o di Istituto, in base al regolamento per il suo funzionamento.

Disposizioni Commissione Mensa

1. finalità

La Commissione Mensa scolastica deve verificare che sia assicurato da parte della Ditta affidataria un servizio ottimale nell'interesse dell'utenza, delle Scuole Infanzia Comunali, sezione ponte e Statali, delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie Inferiori.

3. nomina

La commissione mensa è nominata dal Consiglio di Circolo, d' Istituto o dal Consiglio di Scuola per la scuola dell'infanzia comunale, formalizzata con proprie deliberazioni. I nominativi dei genitori eletti dagli organi istituzionali suddetti dovranno essere trasmessi al Municipio, competente territorialmente, che provvederà a formalizzare l'autorizzazione necessaria, senza la quale la Commissione mensa non potrà operare. Il personale docente e non docente appartenente alla scuole dove opera la commissione mensa non può far parte della Commissione stessa.

2. composizione

La Commissione è costituita dai rappresentanti dei genitori e da docenti, scuole infanzia comunali, scuole infanzia statali, elementari e medie inferiori in ragione di tre genitori e un insegnante per ogni ordine di scuola.

4. durata incarico

La carica dei componenti della Commissione Mensa, ha la stessa durata del Consiglio di Circolo, d'Istituto o del Consiglio di scuola. I membri dimissionari o deceduti verranno sostituiti con altrettanti genitori disponibili. I nominati, possono essere riconfermati nell'incarico, per un massimo di 3 anni.

I nominativi dei componenti della Commissione Mensa dovranno pervenire ai Municipi competenti entro il mese di dicembre.

5. norme igieniche

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

I rappresentanti della Commissione, nello svolgimento delle suddette funzioni, sono tenuti ad indossare sopra veste chiara e copricapo contenente la capigliatura, che verranno forniti dall'azienda appaltatrice.

I componenti della Commissione devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastrointestinale e respiratorio.

6. modalità d'intervento

I rappresentanti della Commissione possono accedere ai centri di ristorazione scolastica con cucina a gestione diretta condotta da personale comunale o di aziende appaltatrici, ai centri di ristorazione scolastici forniti con pasto veicolato, ai centri di produzione pasti veicolati e di centri di fornitura pasti a crudo.

Per non interferire, nella normale attività lavorativa degli addetti al servizio di produzione e distribuzione, in ogni giornata sarà consentita la presenza di un numero di rappresentanti non superiore a due unità per ogni centro scolastico di ristorazione fornito con pasto veicolato o con cucina diretta.

7. funzioni della Commissione Mensa

Nei centri di ristorazione con cucina a gestione diretta, la Commissione può accedere a cucina, dispensa, refettorio e locali connessi alla ristorazione (spogliatoio e servizi igienici), può:

- riferire ai genitori degli alunni frequentanti il servizio di ristorazione scolastica l'andamento dello stesso;
- riferire in caso di mensa autogestita, al Dirigente Scolastico l'andamento del servizio stesso;
- riferire in caso di mensa in appalto, al Municipio competente l'andamento del servizio stesso;
- compilare ad ogni verifica, la chek-list fornita dall'Amministrazione C viene allegata al presente Regolamento;
- avvertire prontamente la Dietista del municipio qualora venga riscontrata una qualsiasi carenza nella conduzione del servizio, sia in appalto sia in autogestione;
- assaggiare il cibo offerto agli utenti;
- effettuare controlli su: rispetto del menù, date di scadenza dei prodotti, stato di pulizia dei locali refezionali,
- effettuare controlli periodici con due membri alla volta senza preavviso per la Ditta affidataria del servizio.

8. verbale della Commissione Mensa

I controlli della Commissione Mensa saranno effettuati a vista verificando esclusivamente ciò che richiede la chek-list fornita dall'Amministrazione Comunale.

La Commissione formalizza le risultanze delle verifiche eseguite su modulistica predisposta dal DIP. XI

Copia di questa modulistica deve pervenire all'Ufficio per le opportune valutazioni e i relativi interventi.