

COMUNE DI CARVICO

(Provincia di Bergamo)



REGOLAMENTO COMMISSIONE MENSA

PREMESSA

La costituzione di una Commissione Mensa va vista come una risorsa che può contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto, anche attraverso l'attivazione di alcune fasi di controllo sistematico che consentono all'amministrazione di armonizzare le diverse componenti del mondo afferente alla ristorazione scolastica.

La corretta e scrupolosa osservanza delle modalità di comportamento di seguito esposte, considerate le limitazioni previste, potrebbero non comportare l'obbligo di particolari attestazioni o eventuali certificazioni altrimenti previste per i componenti della commissione stessa.

ARTICOLO 1 – RUOLO E COMPITI

La commissione mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- ?? Di collegamento tra utenti ed amministrazione comunale;
- ?? Di consulenza per quanto riguarda il capitolato d'appalto, le variazioni del menu scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio.

Assume compiti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, anche attraverso opportune schede di valutazione, per quanto riguarda la qualità delle materie prime, al fine di verificare il rispetto del capitolato e l'accettabilità del pasto.

ARTICOLO 2 – COSTITUZIONE E REQUISITI

La commissione mensa è composta dai genitori degli utenti in numero di un componente effettivo e di un supplente per ogni plesso nonché da un rappresentante effettivo dei docenti per ciascun plesso (nel caso di assenza lo stesso sarà sostituito dal rappresentante del dirigente dei singoli plessi di riferimento) proposti dal dirigente scolastico.

La commissione viene nominata con atto della giunta comunale che provvederà ad inviarlo all'Istituto scolastico, all'ASL ed alla ditta che fornisce i pasti.

Sarà compito dell'amministrazione comunale favorire il migliore svolgimento dei compiti della commissione anche attraverso una adeguata formazione.

ARTICOLO 3 – MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

La commissione mensa provvede, nella prima seduta, a nominare un presidente e successivamente stabilisce in autonomia il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

Il Presidente terrà i rapporti con l'amministrazione comunale e potrà chiedere alla stessa il supporto organizzativo per lo svolgimento dei compiti affidati alla commissione.

ARTICOLO 4 – RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'amministrazione comunale si impegna ad individuare, all'interno dell'ufficio competente, una persona di riferimento per raccogliere le istanze e rispondere alla commissione mensa. Il detto ufficio provvederà ad inviare a tutti i membri della commissione mensa copia del regolamento in vigore.

L'amministrazione comunale incontrerà almeno due volte per anno scolastico, la commissione mensa allo scopo di raccogliere istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso; a tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'azienda che gestisce il servizio di ristorazione o di altro personale coinvolto nella gestione dello stesso; potrà altresì richiedersi la partecipazione dei rappresentanti dell'ASL.

ARTICOLO 5 – MODALITA' DI COMPORTAMENTO

Ai rappresentanti della commissione mensa potrà essere consentito, solo se accompagnati da un addetto, di accedere al centro cottura e/o alle cucine, ai locali ad esso annessi con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori) per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario; possono accedere anche ai refettori dei singoli plessi scolastici.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

?? La visita al centro cottura/cucine e dispensa è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiori a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della commissione mensa camici monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centri di cottura;

?? La visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due; per ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della commissione mensa le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al responsabile del centro cottura e/o del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato la commissione mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione (di cui si allega facsimile) da far pervenire con cadenza mensile all'ufficio comunale.

ARTICOLO 6 – NORME IGIENICHE

L'attività della commissione mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I membri della commissione mensa non devono, pertanto, toccare alimenti cotti pronti per il consumo né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, nei singoli plessi sarà a disposizione tutto il necessario.

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.