

REGOLAMENTO PER L'ISTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA EX SCUOLA ELEMENTARE – MISINTO

Art. 1

RUOLO E COMPITI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, e di concerto con l'Amministrazione Comunale un ruolo di:

- collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di riportare le diverse istanze che vengono dall'utenza stessa;
- consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

Assume compiti di:

- monitoraggio della qualità del servizio, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto.
- controllo e segnalazione di sprechi ingiustificati.
- operare nel pieno rispetto del presente regolamento.

Art. 2

COSTITUZIONE E REQUISITI

La C.M., è costituita da n. 4 genitori del plesso scolastico, idonei a svolgere tale funzione e aventi figli utenti del servizio di refezione scolastica. Nel caso in cui i candidati siano superiori all'effettivo numero degli eleggibili, viene data precedenza ai genitori residenti nel Comune. I genitori facenti parte della commissione restano in carica un solo anno e non possono essere rieletti. La commissione è inoltre composta anche da n. 2 docenti proposti dal Consiglio di Istituto. L'elenco dei membri della C.M. deve essere fatto pervenire all'area Servizi Istituzionali del Comune, il cui servizio Istruzione provvederà ad inviarlo al dipartimento di prevenzione dell'A.S.L. della provincia di Milano 1 Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

Art. 3

MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

La C.M. individua un responsabile, con funzioni di coordinamento e di collegamento con l'Amministrazione Comunale, tale responsabile può svolgere le funzioni per un solo anno scolastico, e non è ripetibile per altri anni successivi.

La C.M. decide autonomamente al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza, e ne darà comunicazione all'A.C. che potrà intervenire.

Il responsabile della Commissione può richiedere all'Amministrazione Comunale:

- messa a disposizione dei locali, per le riunioni.
- documentazione relativa al servizio in oggetto: capitolato dall'appalto, grammature e tabelle dietetiche. Ecc...

Art. 4

RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. individua, all'interno dell'Area Servizi Istituzionali, ufficio Istruzione un responsabile competente, alla raccolta delle istanze e delle richieste presentate alla C.M.

L'ufficio competente provvederà a inviare a tutti i membri della C.M. e della ditta appaltatrice copia del regolamento in vigore.

L'A.C. si impegna ad incontrare, almeno una volta ogni quadrimestre, la C.M. allo scopo di salvaguardare l'organizzazione e conduzione del servizio stesso.

Dell'incontro verrà redatto un verbale sottoscritto dai partecipanti, da parte del Responsabile del Servizio Istruzione, che resterà agli atti del Comune e della Commissione Mensa.

Durante tali incontri può essere richiesta, quale supporto tecnico, la partecipazione di rappresentanti dell'A.S.L.– Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione – ed eventualmente dell'azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica, nel rispetto delle specifiche competenze e nella logica di una reciproca integrazione e cooperazione fra le parti, finalizzata alla tutela della qualità del pasto e progressivo miglioramento delle abitudini alimentari nell'ambito della ristorazione scolastica.

Art. 5

MODALITA' DI COMPORTAMENTO

I rappresentanti della CM possono nel rispetto di quanto previsto al successivo art 6, accedere al centro cottura e/o alle Cucine, ai locali ad esso annesso, ai refettori e ai locali annessi al plesso scolastico, presenziando alle diverse fasi di lavorazione.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- La visita al centro cottura e/o alle cucine è consentita per un massimo di due volte al mese, ad un numero di rappresentanti non superiore a due, per durata massima di due ore; durante il sopralluogo verranno messi a disposizione della C.M. camici mono-uso e le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi. E' vietato l'assaggio dei cibi nei locali cucina.
- La visita ai refettori è consentita per un massimo di due volte al mese, ad un numero di rappresentanti non superiore a n. 2, durante il sopralluogo verranno messi a disposizione della C.M. le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Durante i sopralluoghi non deve esserci alcun contatto diretto con il personale addetto e non può essere rivolta alcuna osservazione ad esso; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si deve rivolgere ai responsabili del Centro cottura e/o del refettorio.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la C.M. si impegna a redigere una scheda di valutazione, secondo la modulistica allegata, da far pervenire, almeno con cadenza mensile, all'Area Servizi Istituzionali del Comune.

Art. 6

NORME IGIENICHE

L'attività della C.M. 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 rappresentanti della C.M. non devono pertanto toccare alimenti sia cotti e pronti per il consumo che crudi, utensili, attrezzature, stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come specificato, il Responsabile del Centro cottura del plesso metterà a loro disposizione tutto il necessario.

Non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere alla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro-intestinale.