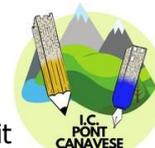


**ISTITUTO COMPRENSIVO DI PONT CANAVESE**  
**SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO**



Via G. Marconi, 23/bis, 10085 PONT CANAVESE (TO)  
Tel.: 0124.85171-84971 - C.F.: 83502140011 – C.M. TOIC814009  
Codice IPA: istc\_toic814009 – Codice univoco: UF6Y1J  
E-mail: toic814009@istruzione.it; PEC: toic814009@pec.istruzione.it  
www.istitutocomprensivopontcanavese.edu.it



**REGOLAMENTO PER LA COSTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO DELLA**  
**COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**

**Approvato nella seduta del Consiglio di Istituto del 10.11.2022 con delibera n. 28**

**PREMESSA**

La mensa è considerata un momento educativo e un'opportunità offerta alle alunne e agli alunni di accostarsi ad alimenti diversi; pertanto, essa rappresenta un momento di educazione al gusto e un'occasione per favorire:

- l'educazione alimentare – con riferimenti all'igiene e alla salute;
- l'educazione relazionale – riconoscimento dei ruoli e delle diversità;
- l'educazione comportamentale – condivisione e rispetto delle regole.

Il Servizio di mensa scolastica è un servizio a domanda individuale.

L'amministrazione comunale ne stabilisce l'istituzione, le modalità di appalto e l'organizzazione del servizio.

I destinatari del servizio di ristorazione scolastica sono tutti gli alunni iscritti e frequentanti le sezioni di scuola dell'infanzia e le sezioni a tempo pieno dell'istituto scolastico.

Il menù è formulato in base alle tabelle dietetiche suggerite dall'ASL, e sulla base di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari (documentate da certificato medico) e di necessità culturali e/o religiose. Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa costituita annualmente da rappresentanti di genitori, docenti e dell'amministrazione comunale.

**ART. 1 -FINALITA' DELLA COMMISSIONE**

1. E' un organo di informazione e consultazione senza poteri e/o funzioni di tipo decisorio o vincolante.
2. La Commissione Mensa Scolastica esercita, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e nell'interesse dell'utenza, un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati agli alunni in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche, avendo quale immediato e diretto riferimento sulle tematiche nutrizionali la figura del dietista.
3. Ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale e di consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.
4. Ha il ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio attraverso la compilazione delle schede di gradimento.

## **ART. 2 -COSTITUZIONE E REQUISITI**

La Commissione Mensa Scolastica ha durata corrispondente all'anno scolastico ed è composta da:

- Dirigente Scolastico;
- N. 2 rappresentanti dei genitori delle scuole dell'Infanzia
- N. 3 rappresentanti dei genitori delle scuole primarie
- N. 5 rappresentanti del corpo docente;
- N. 3 rappresentanti dei Comuni

I rappresentanti dei genitori vengono eletti da questi ultimi durante le riunioni di intersezione/interclasse di inizio anno scolastico.

Il rappresentante del corpo docente viene nominato dal Dirigente scolastico, tra i docenti delle classi che usufruiscono del tempo pieno (infanzia e primaria).

Ogni membro può liberamente dimettersi dall'incarico previa comunicazione alla Commissione Mensa, la quale provvederà a presentare nuove candidature e a nominare, insieme al Dirigente Scolastico, un nuovo membro.

## **ART. 3 -MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di sua competenza.

Nomina al suo interno un responsabile effettivo (più uno supplente), che funga da rappresentante e coordinatore dell'attività della Commissione stessa e che curi i rapporti con il Dirigente Scolastico e l'Amministrazione Comunale.

Si riunisce tutte le volte che lo riterrà necessario nei locali messi a disposizione dal Dirigente scolastico.

Incontra l'Amministrazione Comunale, allo scopo di farsi portavoce delle istanze e discutere eventuali modifiche del servizio stesso. L'avviso scritto per la convocazione, contenente l'ordine del giorno, sarà inviato a cura del responsabile del settore presso il Comune, entro sette giorni dalla data fissata per la riunione.

A tali incontri potrà essere richiesta la partecipazione dell'Azienda che gestisce il servizio di refezione scolastica.

Attraverso il suo responsabile o delegato, la Commissione Mensa intrattiene stretti rapporti con tutti gli organismi scolastici dove sia presente la componente genitori.

Il responsabile della Commissione Mensa si impegna a conservare e, a fine mandato, a trasmettere al nuovo responsabile tutta la documentazione raccolta durante l'attività svolta.

## **ART. 4 COMPITI DELLA COMMISSIONE**

I referenti della commissione dovranno:

1. Verificare la pulizia e la funzionalità dei mezzi usati per il trasporto dei pasti.
2. Controllare il buon funzionamento degli attrezzi e dispositivi utilizzati (in particolare degli scaldavivande)
3. Verificare che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato (in base al capitolato) e che indossi camice, cuffie, guanti ecc.
4. Accertarsi che il personale abbia controllato le grammature (ossia la quantità espressa in peso da distribuire a ciascun bambino) e le temperature dei cibi in arrivo (le temperature richieste sono differenti a seconda dei cibi e il loro rispetto è fondamentale per prevenire la proliferazione di batteri).
5. Controllare il rispetto delle diete speciali (quelle servite per motivi culturali o religiosi).
6. Assaggiare il pasto, al momento del consumo, per verificarne la qualità (sia da un punto di vista organolettico ma anche considerando, per esempio, le temperature).

## **ART. 5 -MODALITÀ DI COMPORTAMENTO**

Il controllo sull'attivazione, funzionamento e monitoraggio del servizio e le verifiche periodiche della distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata non più di una volta a settimana e da parte di non più di due referenti a rotazione tra i membri nominati.

L'attività dei referenti deve essere limitata all'osservazione per quanto riguarda la distribuzione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari e con tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

Essi non devono pertanto toccare alimenti crudi, cotti o pronti al consumo, né utensili, attrezzature e stoviglie.

L'assaggio dei cibi, che devono essere predisposti dal personale della Mensa Scolastica, avviene in un locale messo a disposizione dalla scuola, ed è consentito ad un numero di rappresentanti non superiore a due in ogni giornata.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione devono evitare di intralciare il normale svolgimento delle attività.

Per ciascun sopralluogo effettuato nei centri cottura e/o nei locali della scuola i membri della Commissione si impegnano a redigere una scheda di valutazione (allegato al regolamento).

I verbali riassuntivi delle schede di valutazione devono essere trasmessi all'Amministrazione Comunale, nel qual caso una copia del verbale va trasmessa anche al Dirigente Scolastico.

## SCHEDA DI VALUTAZIONE

Da compilare da parte della Commissione Mensa al momento dell'ispezione nel centro cottura e a scuola.

Data..... I.C. Pont Canavese – plesso di .....

### **AMBIENTE E ATTREZZATURE**

#### 1) CUCINA – CENTRO COTTURA – DISPENSA

La pulizia di ambienti e arredi è:

- buona
- mediocre
- sufficiente
- scarsa

Le derrate alimentari corrispondono a quanto previsto nel capitolato d'appalto nel menù in vigore?

- sì
- no

#### 2) SCUOLA

La pulizia degli ambienti è:

- buona o mediocre o sufficiente
- scarsa

I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette?

- sì
- no

#### 3) PASTO TRASPORTATO

I contenitori termici sono puliti e in buone condizioni?

- sì
- no

Sono presenti sistemi di mantenimento della temperatura (ad es. carrelli termici, scaldavivande)?

- sì
- no

NOTE

.....

## **SERVIZIO MENU'**

Il menù del giorno è:

1°.....

2°.....

contorno.....

frutta/dessert.....

La tabella dietetica è ben esposta all'interno dei locali scolastici?

- sì o no

Se NO perché.....

Il menù del giorno corrisponde a quello indicato nella tabella?

- sì o no

se no perché.....

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

- sì  
 no

se sì, quanti.....

Indicare il numero dei pasti complessivi serviti nella struttura.....

## **DISTRIBUZIONE PASTO**

Il tempo trascorso dall'arrivo alla distribuzione è:

- < 10 min  
 >10 min  
 < 20 min  
 >20 min

La pasta viene condita al momento della distribuzione?

o sì o no

La durata della distribuzione del 1° piatto è:

- < 10 min  
 > 10 min  
 < 20 min  
 > 20 min

La durata della distribuzione del 2° piatto è:

- < 10 min
- > 10 min
- < 20 min
- > 20 min

La durata del pranzo è:

- < 30 min
- > 30 min
- < 60 min
- > 60 min

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

- sì
- no

Indicare il numero di persone addette alla distribuzione: .....

### **VALUTAZIONE PERSONALE DELL'ASSAGGIO**

#### 1) TEMPERATURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

2° Piatto caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

Contorno caldo:

- caldo
- tiepido
- freddo

#### 2) COTTURA DEL CIBO

1° Piatto caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

2° piatto caldo adeguata:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

Contorno caldo:

- adeguata
- eccessiva
- scarsa

3) QUANTITA' PORZIONE SERVITA

- abbondante
- sufficiente
- scarsa

4) SAPORE

1° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

2° Piatto:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

Contorno:

- gradevole
- accettabile
- sgradevole

5) GIUDIZIO GLOBALE

- buono
- sufficiente
- non sufficiente

### **VALUTAZIONI SPECIFICHE**

Il pane è:

- di tipo integrale
- con farina 00/0
- con farina di tipo 1 o 2

Il pane viene distribuito prima del pasto?

- sì
- no

Il pane è di qualità:

- buona
- mediocre
- scarsa

La frutta è:

- buona
- acerba
- troppo matura

La frutta viene servita:

- a metà mattina
- dopo il pasto

### **INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO**

Si calcola sul numero di bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita. Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradimento: ad esempio, se si considera una classe di 25 bambini e di questi 20 hanno mangiato più della metà della porzione, la percentuale sul numero dei 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 gradimento presi in esame per considerare un piatto sono:

- indice di gradimento tra 75% e 100% = piatto totalmente accettato (TA)
- indice di gradimento tra 50% e 74% = piatto parzialmente accettato (PA)
- indice di gradimento tra 25% e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR)
- indice di gradimento tra 0% e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)

Data dell'ispezione: .....

Primo piatto:       TA                       PA                       PR                       TR

Secondo piatto:     TA                       PA                       PR                       TR

Contorno:             TA                       PA                       PR                       TR

Frutta:                 TA                       PA                       PR                       TR

Note e osservazioni .....

.....

Il compilatore

Nome e cognome.....

Firma.....