



**COMUNE DI  
SEDRINA**

*Provincia di Bergamo*

**REGOLAMENTO DISCIPLINANTE IL  
FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE  
MENSA SCOLASTICA**

*Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 del 05/07/2023*

## **ARTICOLO 1 – PREMESSA**

Il Comune di Sedrina promuove il sistema di valutazione delle qualità del servizio di ristorazione scolastica, mediante la costituzione della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa è 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 Comunale di armonizzare le diverse componenti inerenti alla ristorazione scolastica.

## **ARTICOLO 2 – RUOLO E COMPITI**

La Commissione Mensa esercita nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale;
- di consulenza per quanto riguarda il capitolato d'appalto, le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio medesimo;
- di monitoraggio e valutazione della qualità del servizio, attraverso opportune schede di rilevazione, sia per quanto riguarda la qualità delle materie prime al fine di verificare il rispetto del capitolato d'appalto, sia per l'accettabilità del pasto.

## **ARTICOLO 3 – COSTITUZIONE**

La Commissione Mensa è composta da:

- due genitori di utenti del servizio di refezione;
- due rappresentanti dei docenti proposti dal Consiglio d'Istituto.
- un rappresentante dell'Amministrazione comunale.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa comprensivo dei contatti di riferimento eventualmente aggiornati in caso di modifica, è fatto pervenire dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo all'Amministrazione Comunale che provvede ad inviarlo all'A.T.S. – dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria - UOC Igiene Alimenti e Nutrizione ed ai Responsabili del servizio di ristorazione scolastica.

## **ARTICOLO 4 – MODALITA' DI FUNZIONAMENTO**

La Commissione Mensa decide autonomamente il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza; sceglierà autonomamente al proprio interno un Responsabile che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale.

## **ARTICOLO 5 – RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Il Responsabile del Settore Amministrativo e Servizi alla Persona del Comune è il referente dell'Amministrazione Comunale nei rapporti con la Commissione Mensa.

Al Responsabile della Commissione Mensa sarà trasmessa a cura del Responsabile del Settore Amministrativo e Servizi alla Persona del Comune la documentazione relativa al capitolato d'appalto, alle tabelle dietetiche, copia del presente Regolamento Comunale ed il materiale informativo pervenuto dal Servizio A.T.S..

L'Amministrazione Comunale incontrerà, una volta per anno scolastico, la Commissione Mensa allo scopo di raccogliere istanze e discutere di eventuali modifiche del servizio stesso; a tali

incontri potrà essere richiesta la presenza dei responsabili della Ditta che gestisce il servizio di ristorazione. Potrà essere richiesta altresì la partecipazione di Rappresentanti dell'A.T.S..

## **ARTICOLO 6 – MODALITÀ DI COMPORTAMENTO**

Ai membri della Commissione Mensa è consentito:

- la visita ai locali di riscaldamento/distribuzione, solo se accompagnati da un addetto, in ogni giornata; i membri non devono essere più di due. È vietato l'assaggio dei cibi nei locali di riscaldamento e distribuzione;
- la visita ai refettori, in ogni giornata, per un numero di rappresentanti non superiore a due; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione dei membri 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 all'addetto alla distribuzione.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa si impegna a compilare le schede allegate quali parti integranti e sostanziali al presente regolamento da far pervenire al Settore Comunale Servizi Amministrativi e Servizi alla Persona.

## **ARTICOLO 7 – NORME IGIENICHE**

I membri della Commissione Mensa durante il sopralluogo devono limitarsi 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 Commissione Mensa **NON** devono toccare gli alimenti cotti pronti per il consumo, né crudi, utensili, attrezzature, stoviglie.

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, malattie infettive e malattie dell'apparato gastrointestinale.

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL PASTO

Scuola \_\_\_\_\_

Menu del \_\_\_\_\_

Numero pasti \_\_\_\_\_

Turni Si  No

Orario arrivo pasto \_\_\_\_\_

Orario distribuzione \_\_\_\_\_

### 1. SOMMINISTRAZIONE

N° persone addette alla distribuzione \_\_\_\_\_

2. TEMPERATURA (all'assaggio)	<i>1°piatto</i>	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	<i>2°piatto</i>	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>
	<i>contorno</i>	caldo <input type="checkbox"/>	tiepido <input type="checkbox"/>	freddo <input type="checkbox"/>

3. COTTURA (all'assaggio)	<i>1°piatto</i>	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>
	<i>2°piatto</i>	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>
	<i>contorno</i>	adeguato <input type="checkbox"/>	scotto <input type="checkbox"/>	crudo <input type="checkbox"/>

4. SAPORE	<i>1°piatto</i>	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>
	<i>2°piatto</i>	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>
	<i>contorno</i>	gradevole <input type="checkbox"/>	insipido <input type="checkbox"/>	salato <input type="checkbox"/>

5. QUANTITA'  sufficiente  abbondante  scarsa

6. GIUDIZIO GLOBALE  buono  non buono  appena suff.

7. PANE  fresco  rafferma

8. FRUTTA  accettabile  acerba  troppo matura

9. RISPETTO DEL MENU'  SI  NO

Note \_\_\_\_\_

Firma del rilevatore \_\_\_\_\_

Qualifica \_\_\_\_\_

INDICAZIONE MENU'DEL GIORNO \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Totale Studenti presenti: nr. \_\_\_\_\_

1. **Primo piatto:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nr totale Studenti che hanno totalmente rifiutato il **Primo piatto:** \_\_\_\_\_

2. **Secondo piatto:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nr totale Studenti che hanno totalmente rifiutato il **Secondo piatto:** \_\_\_\_\_

3. **Contorno:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nr totale Studenti che hanno totalmente rifiutato il **Contorno:** \_\_\_\_\_

4. **Frutta:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nr totale Studenti che hanno totalmente rifiutato la **Frutta:** \_\_\_\_\_

*Firma del rilevatore*

*Qualifica*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# COMUNE DI SEDRINA

PROVINCIA DI BERGAMO

SCHEDA DI SOPRALLUOGO del \_\_\_/\_\_\_/202\_\_

locali mensa scuola primaria di Sedrina

Compilatore \_\_\_\_\_  Genitore  Docente

Totale Studenti presenti: nr. \_\_\_\_\_ Pasti consegnati: nr. \_\_\_\_\_ Turni:  Si  No

Orario arrivo pasto: \_\_\_\_\_ Orario distribuzione: \_\_\_\_\_

## VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

### a) Centro riscaldamento/distribuzione/refettorio

- La pulizia di ambienti ed arredi è:  buona  mediocre  sufficiente  scarsa
- Ci sono insetti?  Si  No
- La tabella dietetica è esposta?  Si  No
- Il menù del giorno corrisponde a quello indicato in tabella?  Si  No
- Se ci sono variazioni, sono state comunicate ai genitori?  Si  No
- I bicchieri e le posate sono puliti?  Si  No
- I contenitori termici sono puliti ed in buone condizioni?  Si  No
- I contenitori termici vengono aperti immediatamente prima della distribuzione dei pasti?  Si  No
- gli scaldavivande sono in funzione?  Si  No

## INDICAZIONE MENU' DEL GIORNO e ACCETTABILITA' DEL PASTO

(si deve considerare mangiato il cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%)

1. **Primo piatto:** \_\_\_\_\_ % di studenti che lo hanno mangiato \_\_\_\_\_
2. **Secondo piatto:** \_\_\_\_\_ % di studenti che lo hanno mangiato \_\_\_\_\_
3. **Contorno:** \_\_\_\_\_ % di studenti che lo hanno mangiato \_\_\_\_\_
4. **Frutta:** \_\_\_\_\_ % di studenti che lo hanno mangiato \_\_\_\_\_

0% - 24% = Totalmente Rifiutato  
25% - 49% = Parzialmente Rifiutato  
50% - 74% = Parzialmente Accettato  
75% - 100% = Totalmente Accettato

## VALUTAZIONE DEL PASTO

1. **Somministrazione** N° persone addette alla distribuzione \_\_\_\_\_
2. **Temperatura** 1° piatto  caldo  tiepido  freddo

- |                            |           |                                      |                                     |  |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| (all'assaggio)             | 2° piatto | <input type="checkbox"/> caldo       | <input type="checkbox"/> tiepido    | <input type="checkbox"/> freddo        |
|                            | contorno  | <input type="checkbox"/> caldo       | <input type="checkbox"/> tiepido    | <input type="checkbox"/> freddo        |
| 3. <b>Cottura</b>          | 1° piatto | <input type="checkbox"/> adeguato    | <input type="checkbox"/> scotto     | <input type="checkbox"/> crudo         |
| (all'assaggio)             | 2° piatto | <input type="checkbox"/> adeguato    | <input type="checkbox"/> scotto     | <input type="checkbox"/> crudo         |
|                            | contorno  | <input type="checkbox"/> adeguato    | <input type="checkbox"/> scotto     | <input type="checkbox"/> crudo         |
| 4. <b>Sapore</b>           | 1° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole   | <input type="checkbox"/> insipido   | <input type="checkbox"/> salato        |
|                            | 2° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole   | <input type="checkbox"/> insipido   | <input type="checkbox"/> salato        |
|                            | contorno  | <input type="checkbox"/> gradevole   | <input type="checkbox"/> insipido   | <input type="checkbox"/> salato        |
| 5. <b>Quantità</b>         |           | <input type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> scarsa        |
| 6. <b>Giudizio Globale</b> |           | <input type="checkbox"/> buono       | <input type="checkbox"/> non buono  | <input type="checkbox"/> appena suff.  |
| 7. <b>Pane</b>             |           | <input type="checkbox"/> fresco      | <input type="checkbox"/> rafferma   |  |
| 8. <b>Frutta</b>           |           | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> acerba     | <input type="checkbox"/> troppo matura |

Note \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **FIRMA DEL COMPILATORE**

### **Altre:**

I pasti sono distribuiti al posto mediante l'utilizzo di carrelli termici forniti dalla ditta

Sì  No

Stoviglie (bicchieri e piatti) e posate sono monouso e confezionate

Sì  No

Per i bambini delle prime classi della scuola primaria sono disponibili bottiglie di acqua minerale naturale da ½ l.

Sì  No

Il personale indossa indumenti e calzature idonei ed il tesserino di riconoscimento

Sì  No

### **Varie (solo se riscontrate):**

Confezionamento non conforme alla normativa vigente \_\_\_\_\_

Totale mancata consegna di una portata \_\_\_\_\_

Totale mancata consegna dei pasti ordinati

Mancata consegna di pasti destinati alle diete personalizzate

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti \_\_\_\_\_

Rinvenimento nel cibo di corpi estranei (quali e dove) \_\_\_\_\_

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali adibiti a mensa \_\_\_\_\_

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie del personale addetto al trasporto dei pasti \_\_\_\_\_

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili \_\_\_\_\_

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, con un ritardo superiore ai 20 minuti dall'orario previsto per la distribuzione \_\_\_\_\_