

**Art. 17 Commissione Mensa**

**a) Finalità**

*Nell'intento di ottenere un capillare e puntuale monitoraggio sull'andamento del servizio, promuovendo la più ampia partecipazione degli utenti alla funzionalità dello stesso, viene istituita, di concerto con le autorità didattiche, la "Commissione Mensa".*

**b) Composizione della Commissione Mensa**

*Essa si compone:*

- dall'Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato;
- dal Dirigente dei "Servizi al Cittadino" o suoi delegati;
- dai Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi o loro delegati;
- da un rappresentante dei docenti per ogni plesso scolastico presso il quale è istituito il servizio di mensa scolastica;
- da un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico presso il quale è istituito il servizio di mensa scolastica (con figli regolarmente iscritti al servizio);
- dal responsabile della produzione dei pasti, dell'Ente o della eventuale Ditta affidataria;
- dalla dietista, dell'Ente o della eventuale Ditta affidataria;

*agli incontri può essere prevista la presenza di:*

- esperti del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL (SIAN)
- rappresentanti dei bambini utenti

*I rappresentanti dei docenti e dei genitori sono designati dagli organismi scolastici e sono comunicati all'ufficio, per iscritto, stando attenti ad indicare generalità e recapiti, come ad esempio l'indirizzo mail. Essi restano in carica per l'anno scolastico di riferimento e vengono rinnovati all'inizio di ogni anno scolastico. Qualora alcuni di essi vengano a cessare per qualsiasi causa o abbiano perso i requisiti di nomina, l'istituto comprensivo di riferimento provvederà alla loro sostituzione.*

**c) Funzione della Commissione Mensa**

*La Commissione Mensa svolge un ruolo esclusivamente consultivo.*

*I principali compiti della commissione sono:*

- osservare l'andamento generale del servizio e la rispondenza dello stesso ai parametri di qualità individuati dall'Ente, segnalando gli eventuali problemi e/o disfunzioni riscontrate;
- riferire sui bisogni degli utenti;
- monitorare il gradimento del pasto;
- realizzare un efficace e puntuale collegamento tra utenza e Amministrazione Comunale, facendo da "ponte" alla comunicazione tra le stesse;
- proporre migliorie al servizio;
- proporre modifiche ai menù.

**d) Incontri**

*La Commissione Mensa sarà periodicamente convocata dall'Ufficio del Comune per incontri inerenti la sua funzione.*

**e) Sopralluoghi**

*I rappresentanti della commissione possono accedere ai refettori per:*

- verificare le modalità di distribuzione dei pasti;
- assaggiare gli alimenti serviti;
- controllare la pulizia dell'ambiente e delle stoviglie.

**f) Sopralluogo ai refettori**

*Il rappresentante potrà effettuare il sopralluogo, a qualunque refettorio, ogni giorno nel quale è attivo il servizio di mensa, a proprio piacere, all'improvviso e senza preavviso.*

*Durante il sopralluogo, il responsabile della distribuzione del refettorio, metterà a disposizione del rappresentante in visita una piccolissima porzione di ogni piatto previsto dal menù e le stoviglie necessarie per l'assaggio.*

*L'assaggio dovrà essere fatto in piedi.*

*Non potrà, in nessun modo e per nessun motivo, essere prelevato e/o asportato dai refettori cibo o altro materiale riguardante il servizio di mensa scolastica.*

*Durante i sopralluoghi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni, date indicazioni, né poste domande ai bambini, al personale di distribuzione, al personale ATA, agli insegnanti.*

*Ogni eventuale osservazione riguardante il servizio mensa, quindi, deve essere posta esclusivamente e direttamente all'ufficio Comunale.*

**g) Sopralluogo ai locali della cucina centralizzata**

*Ai rappresentanti è consentito, altresì, accedere al centro di produzione dei pasti denominato "Cucina Centralizzata".*

*Le visite potranno essere effettuate da un numero di componenti della Commissione Mensa contemporaneamente non superiore a due, previo appuntamento e, di norma, accompagnati dal personale addetto ai Servizi Scolastici.*

*Saranno accuratamente evitati i momenti di massima produttività e preparazione, per non intralciare il corretto svolgimento delle attività.*

Dovrà essere tenuto conto dei particolari rischi igienico sanitari, pertanto, l'attività della commissione, si esplica attraverso l'osservazione delle procedure di preparazione dei pasti con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con alimenti, utensili, attrezzature e stoviglie.

E' vietato l'assaggio dei cibi nel centro di cottura.

I membri della Commissione non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro-intestinale. Durante il sopralluogo verranno messi a disposizione della commissione camici monouso.

#### **h) Risultanze dei sopralluoghi**

Di ciascun sopralluogo effettuato, i rappresentanti redigeranno una scheda di valutazione che sarà inviata, prioritariamente via mail, all'Ufficio Scolastico del comune.

**INOLTRE** "l'amministrazione ha deciso di estendere la procedura permettendo a tutti i rappresentanti di classe di effettuare gli assaggi, instaurando la seguente prassi:

- **Soggetti interessati;** Tutti i rappresentanti di classe che vorranno aderire;
- **Quando;** nelle giornate di mercoledì e di venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,00;
- **Come fare;** previa prenotazione da effettuarsi tramite e-mail da inviare al seguente indirizzo:

[pubblica.istruzione@comune.pescia.pt.it](mailto:pubblica.istruzione@comune.pescia.pt.it)

*l'ufficio, rispondendo alla e-mail, provvederà a dare conferma indicando la data nella quale poter effettuare l'assaggio.*

- **Luogo;** presso la Cucina Centralizzata di Valchiusa
- **Modalità;** in un locale appositamente predisposto, saranno serviti piccoli assaggi dei piatti previsti dal menù giornaliero; gli assaggiatori dovranno attenersi a tutte le procedure di sicurezza impartite dalla direttrice della Cucina Centralizzata della Ditta EuroRistorazione S.r.l., affidataria del servizio;
- **Quantità;** un massimo di 5 persone al giorno.
- **n.b.** Il rappresentante accreditato dovrà mostrare, per accedere ai locali, un documento di identità valido;

*In loco, sarà possibile concordare una visita ai locali della cucina e di stoccaggio dei generi alimentari.*

*Degli assaggi, si chiede il riscontro attraverso l'inoltro della "scheda" qui allegata, debitamente compilata e firmata, via mail all'indirizzo:*

[pubblica.istruzione@comune.pescia.pt.it](mailto:pubblica.istruzione@comune.pescia.pt.it)