INDICAZIONI PER LA STESURA DEL REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa (CM) è una risorsa che può contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto e delle relazioni con l'utenza.
Il regolamento per il suo funzionamento viene formalizzato con atto dell'Amministrazione Comunale o della Direzione Scolastica.

RUOLO E COMPITI

La CM esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

1. di collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
2. consultivo, e non decisionale, per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
3. di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
4. di promozione o partnership in iniziative di educazione alimentare nella scuola.

COSTITUZIONE E REQUISITI

La CM è costituita, a livello Comunale o di Direzione Scolastica, dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica (in numero da stabilire per ciascun plesso scolastico) e da rappresentanti dei docenti.
L'elenco dei componenti della CM deve essere notificato all'Amministrazione Comunale, alla Direzione Scolastica e al gestore.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Ogni Commissioni Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di loro competenza e sceglie il responsabile che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale e la Direzione Scolastica.
Il responsabile può chiedere all'Ufficio referente dell'Amministrazione Comunale o alla Direzione della Scuola il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio della convocazione, documentazione relativa a capitolati d'appalto, tabelle dietetiche, ecc.).
I soggetti titolari del servizio si impegnano a fornire supporto logistico e tecnico per l'operatività della CM e ad incontrare i rappresentanti della stessa almeno due volte l'anno.

MODALITÀ DI COMPORTAMENTO E NORME IGIENICHE

I rappresentanti della CM potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto, previo accordo con il responsabile, e solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento delle fasi di preparazione dei pasti e per ridurre al minimo il rischio igienico-sanitario.

I componenti della Commissione possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori, dei singoli plessi scolastici.

La visita al centro cottura/cucina e dispensa è consentita a un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della CM camici, calzari e copricapo monouso.

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 o a chi ne svolge le funzioni.

I rappresentanti della CM non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della CM non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie.

L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, sarà effettuato in aree dedicate e con stoviglie che saranno messe a disposizione dei componenti della CM.

I componenti della CM non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la CM può redigere una scheda di valutazione della qualità del pasto da far pervenire all'Amministrazione o alla Direzione della scuola o a chi si ritiene necessario.

Viene riportato un esempio di scheda per la valutazione della qualità del pasto.

INDICAZIONI PER LA STESURA DEL REGOLAMENTO
PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

SCHEDA DI VALUTAZIONE QUALITÀ DEL PASTO

Data _____	**Nome scuola** _____		**Comune** _____	
☐ Cucina interna ☐ Pasti trasportati*	Infanzia	N° pasti_____	Orario arrivo pasto* h. _____ orario distribuzione pasto h. _____	
☐ Cucina interna ☐ Pasti trasportati*	Primaria	N° pasti_____	Orario arrivo pasto* h. _____ orario distribuzione pasto h. _____	
☐ Cucina interna ☐ Pasti trasportati*	Secondaria di 1° grado	N° pasti_____	Orario arrivo pasto* h. _____ orario distribuzione pasto h. _____	
PARAMETRI				
	1° PIATTO	**2° PIATTO**	**CONTORNO**	**FRUTTA**
NOME DEL PIATTO				
CONFORMITÀ AL MENÙ PREVISTO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO
N° DELLE PORZIONI	☐ Giuste ☐ In esubero ☐ Mancanti	☐ Giuste ☐ In esubero ☐ Mancanti	☐ Giuste ☐ In esubero ☐ Mancanti	☐ Giuste ☐ In esubero ☐ Mancanti
QUALITÀ DEL PASTO				
COTTURA/GRADO DI MATURAZIONE (frutta)	☐ Adeguata ☐ Insufficiente ☐ Eccessiva ☐ Omogenea ☐ Disomogenea	☐ Adeguata ☐ Insufficiente ☐ Eccessiva ☐ Omogenea ☐ Disomogenea	☐ Adeguata ☐ Insufficiente ☐ Eccessiva ☐ Omogenea ☐ Disomogenea	☐ Adeguata ☐ Insufficiente ☐ Eccessiva ☐ Omogenea ☐ Disomogenea
TEMPERATURA	☐ Adeguata al consumo ☐ Inadeguata al consumo	☐ Adeguata al consumo ☐ Inadeguata al consumo	☐ Adeguata al consumo ☐ Inadeguata al consumo	☐ Adeguata al consumo ☐ Inadeguata al consumo
CONDIMENTO /INGREDIENTI AGGIUNTIVI	☐ Adeguato ☐ Eccessivo ☐ Scarso	☐ Adeguato ☐ Eccessivo ☐ Scarso	☐ Adeguato ☐ Eccessivo ☐ Scarso	☐ Adeguato ☐ Eccessivo ☐ Scarso

QUALITÀ DEL PASTO				
SAPORE	☐ Adeguato ☐ Necessita di correttori Specificare: _____ ☐ Troppo deciso Specificare: _____	☐ Adeguato ☐ Necessita di correttori Specificare: _____ ☐ Troppo deciso Specificare: _____	☐ Adeguato ☐ Necessita di correttori Specificare: _____ ☐ Troppo deciso Specificare: _____	☐ Adeguato ☐ Necessita di correttori Specificare: _____ ☐ Troppo deciso Specificare: _____
APPETIBILITÀ COMPLESSIVA	☐ Gradevole ☐ Accettabile ☐ Scarsa	☐ Gradevole ☐ Accettabile ☐ Scarsa	☐ Gradevole ☐ Accettabile ☐ Scarsa	☐ Gradevole ☐ Accettabile ☐ Scarsa
QUANTITÀ ALLA PORZIONE	☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa	☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa	☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa	☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Scarsa
OSSERVAZIONI				

INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO				
PRIMO PIATTO	TA	PA	PR	TR
SECONDO PIATTO	TA	PA	PR	TR
CONTORNO	TA	PA	PR	TR
FRUTTA	TA	PA	PR	TR

TA piatto totalmente accettato= indice di gradimento tra 75% e 100%
PA piatto parzialmente accettato = indice di gradimento tra 50% e 74%
PR piatto parzialmente rifiutato = indice di gradimento tra 25% e 49%
TR piatto totalmente rifiutato = indice di gradimento tra 0% e 24%
L'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, la percentuale sul numero di bambini presi in esame è: 20/25 x 100 = 80%. Quindi, essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto preso in esame si considera totalmente accettato.

Firma del compilatore: _____