



*Comune di Urago d'Oglio*

**REGOLAMENTO**  
**per la**  
**COSTITUZIONE E IL FUNZIONAMENTO**  
**della**  
**COMMISSIONE MENSA**

Approvato con delibera C.C. n. 03 del 15 FEB 2017

Il Segretario Comunale  
Paolo Bertazzoli

Il Sindaco  
Avv. Antonella Podavitte

**Art. 1**  
**Oggetto del Regolamento**

Il presente Regolamento disciplina le modalità di funzionamento della Commissione Mensa e i suoi rapporti con gli altri organi istituzionali quali il Comune, la Dirigenza Scolastica e l'Agenzia Sanitaria Locale.

La Commissione Mensa, organo collegiale di partecipazione democratica, è istituita al fine di collaborare per il buon funzionamento del servizio di refezione scolastica che l'Ente eroga agli utenti delle scuole.

**Art. 2**  
**Ruolo della Commissione Mensa**

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

- collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico e le modalità di erogazione del servizio;
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione, e della gradibilità del pasto;
- verifica della rispondenza del servizio e degli alimenti alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica;
- valutazione della qualità degli alimenti e delle condizioni della loro conservazione mediante accesso alla dispensa dei centri di cottura;
- formulazione di osservazioni sui menù proposti, suggerendo eventuali modifiche anche in considerazione della gradibilità o meno delle pietanze da parte dei bambini, tenendo sempre presente le tabelle dieta ATS;

**Art. 3**  
**Composizione della Commissione Mensa**

La Commissione Mensa si compone di:

- 1 rappresentante dei genitori per ciascun plesso scolastico, che abbia figli utenti del servizio, designati a maggioranza dall'assemblea dei genitori stessi. Ogni genitore può rappresentare un solo plesso scolastico;
- 1 rappresentante dei docenti per ciascun plesso scolastico, designato dal Consiglio di Istituto;
- Sindaco o suo delegato;

- Dirigente scolastico o suo delegato.

#### **Art. 4** **Nomina**

La Commissione dura in carica tre anni, ivi compreso quello nel corso del quale è avvenuta la nomina.

Nel caso di assenze ingiustificate per tre volte consecutive è prevista la decadenza dall'incarico.

E' obbligatoria la sostituzione dei Commissari che, nel corso del periodo di carica, rassegnino le loro dimissioni, o decadono dall'incarico.

Non potranno essere nominati membri della CM tutti i soggetti che operino, in qualsiasi modo, nel settore della grande distribuzione e/o ristorazione.

I componenti della CM non percepiscono alcun compenso.

L'ATS in collaborazione con l'Ente può predisporre corsi di formazione o materiale didattico per formare i componenti della Commissione Mensa.

#### **Art. 5** **Organi della Commissione Mensa**

Gli organi della Commissione Mensa sono:

- Il Presidente : Sindaco o suo delegato.

Il Presidente convoca e presiede le sedute della Commissione Mensa.

- Il Segretario: la funzione di segretario viene svolta da un membro della CM.

Ha il compito di redigere i verbali delle riunioni svolte, di raccogliere e conservare le schede di valutazione redatte a seguito delle visite presso le mense scolastiche, di trasmettere copia dei verbali di riunione agli istituti scolastici, all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 6** **Convocazione**

Alla convocazione della Commissione Mensa provvede l'Ente previa comunicazione (scritta, fax, e-mail o anche tramite la Scuola) con preavviso di almeno 3 (tre) giorni.

La commissione è convocata prima dell'inizio di ogni anno scolastico su iniziativa del Presidente per relazionare sullo svolgimento dell'attività realizzata nel corso dell'anno scolastico precedente. Durante l'anno scolastico la Commissione Mensa si riunisce indicativamente altre due volte di cui una dopo circa tre mesi dall'inizio dell'anno scolastico e la terza prima della chiusura dell'anno scolastico.

Le successive riunioni ordinarie della CM devono essere convocate a cura del Presidente o su richiesta di almeno 4 (quattro) componenti.

Le riunioni sono valide con la presenza del 50% dei componenti i carica.

### **Art. 7** **Modalità d'intervento**

Per poter svolgere i compiti definiti nel presente regolamento, la Commissione Mensa può presenziare alle diverse fasi di lavorazione, accedendo al centro di cottura, ai locali ad esso connessi ed ai refettori.

Ai rappresentanti della Commissione sarà consentito accedere ai refettori dei singoli plessi scolastici e al centro di cottura solo se accompagnati da un addetto.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita al centro di cottura e dispensa è consentita ad un numero di rappresentanti non superiore a due, in orario di inattività della cucina.  
Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione camici e cuffie monouso. E' vietato l'assaggio dei cibi nei centri di cottura;
- la visita ai refettori è consentita in un numero di rappresentanti non superiore a due genitori oltre ad un docente e un rappresentante del Comune. In ogni locale di somministrazione dovranno essere a disposizione della Commissione le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere formulata alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al responsabile del refettorio addetto alle funzioni.

Di ciascun sopralluogo effettuato la Commissione Mensa si impegna a redigere una scheda di valutazione da consegnare all'Amministrazione.

L'Amministrazione provvederà a sua volta se e per quanto di competenza a trasmettere copia delle predette schede all'ATS – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Brescia per i provvedimenti di competenza.

### **Art. 8** **Norme igieniche**

L'attività della Commissione Mensa 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.

I rappresentanti della Commissione Mensa, pertanto, non devono:

- toccare alimenti, né crudi né cotti e pronti per il consumo;

- maneggiare utensili, attrezature, stoviglie;
- avere alcun contatto diretto con il personale addetto ed esprimere osservazione ad esso;
- utilizzare i servizi igienici riservati al personale.

I componenti la Commissione si devono, inoltre, astenere dalla visita in caso di affezioni o patologie croniche o acute.

**Art. 9**  
**Rapporti con l'Amministrazione Comunale**

L'Amministrazione si impegna ad individuare un referente incaricato di raccogliere le istanze e rispondere alla Commissione.

L'Amministrazione si impegna a convocare la Commissione ogni qualvolta si rendesse necessario, al ricevimento della relazione sulle attività della Commissione.

L'Ufficio Segreteria dell'Ente provvederà ad inviare a tutti i membri della Commissione Mensa copia del regolamento in vigore.

**Art. 10**  
**Modulistica**

Per far sì che i controlli effettuati possano costituire un valido strumento per un servizio sempre più qualificato, la Commissione compilerà la scheda di rilevazione allegata al presente regolamento e che dovrà essere trasmessa tempestivamente all'Ufficio Istruzione, soprattutto nei casi in cui vengano rilevate problematiche di qualsiasi genere onde consentire un rapido intervento dell'ufficio medesimo.



**COMUNE DI URAGO D'OGLIO**

PROVINCIA DI BRESCIA

Il Segretario Generale  
**Paolo Bertazzoli**

Allegata al Regolamento Commissione Mensa

## **SCHEDA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL PASTO SERVITO E DELLA SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE**

(a cura della Commissione Mensa o del personale docente o non docente assegnato alla sorveglianza degli alunni nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti).

Gentile membro della Commissione Mensa, Personale Docente e Personale non docente, Ti ringraziamo per la rilevazione che vorrai effettuare, apportando così un prezioso contributo per il miglioramento continuo del Servizio di Ristorazione.

Il nostro obiettivo principale è quello di **"curare la qualità del servizio pasti per migliorare la qualità di vita delle persone"**. In primo luogo abbiamo a cuore quella dei nostri bambini.

Attraverso l'utilizzo di questo strumento di rilevazione intendiamo quindi avviare un processo di **miglioramento della qualità dal lato dell'utente**, cercando di definire una metodologia condivisa da tutte le parti coinvolte per il controllo dei pasti forniti.

Comune di Urago d'Oglio (Bs)

Data e ora inizio valutazione

N° pasti serviti	Alunni N°	Adulti N°
<input type="checkbox"/> SCUOLA PRIMARIA _____		
<input type="checkbox"/> SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO _____		
Indirizzo e telefono		
* Si ricorda che il dato è soggetto alla legge sulla privacy		
Diete speciali per patologia n°		
Diete speciali per motivi etico religiosi n°		



## COMUNE DI URAGO D'OGLIO

### PROVINCIA DI BRESCIA

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
PARAMETRI (menù del giorno)	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----	----- ----- -----
CONFORMITA' AL MENU' PREVISTO	si no	si no	si no	si no
N° DELLE PORZIONI La non conformità potrà essere segnalata anche con scheda a parte	adeguate mancanti	adeguate mancanti	adeguate mancanti	adeguate mancanti
QUANTITA' DELLE PORZIONI	adeguate scarse	adeguate scarse	adeguate scarse	adeguate scarse
PERCENTUALE DEI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO SULLA TOTALITA' DEI PASTI SERVITI. <i>(Si considera mangiato un cibo con un avanzo nel piatto inferiore o uguale al 50%)</i>	<input type="checkbox"/> 0% - 24% <input type="checkbox"/> 25% - 49% <input type="checkbox"/> 50% - 74% <input type="checkbox"/> 75% - 100%	<input type="checkbox"/> 0% - 24% <input type="checkbox"/> 25% - 49% <input type="checkbox"/> 50% - 74% <input type="checkbox"/> 75% - 100%	<input type="checkbox"/> 0% - 24% <input type="checkbox"/> 25% - 49% <input type="checkbox"/> 50% - 74% <input type="checkbox"/> 75% - 100%	<input type="checkbox"/> 0% - 24% <input type="checkbox"/> 25% - 49% <input type="checkbox"/> 50% - 74% <input type="checkbox"/> 75% - 100%
INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO	TA PA PR TR	TA PA PR TR	TA PA PR TR	TA PA PR TR
Per ciascun piatto si calcola l'indice di gradibilità: ad esempio se si considera una classe di 25 bambini e di questi hanno mangiato più della metà (es. 20 bambini), la percentuale del n° di bambini presi in esame è: $\frac{20}{25} \times 100 = 80\%$ Quindi essendo questo valore compreso tra 75% e 100%, il piatto in esame si considera totalmente accettato. I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:				
<input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 75 e 100% = piatto totalmente accettato (TA) <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 50 e 74% = piatto parzialmente accettato (PA) <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 25 e 49% = piatto parzialmente rifiutato (PR) <input type="checkbox"/> indice di gradibilità tra 0 e 24% = piatto totalmente rifiutato (TR)				



**COMUNE DI URAGO D'OGLIO**  
**PROVINCIA DI BRESCIA**

	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA/DESSERT
MOTIVAZIONI DEL RIFIUTO (PARERE DEL COMPILATORE)	<input type="checkbox"/> scotto <input type="checkbox"/> scondito <input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro (specificare)	<input type="checkbox"/> freddo <input type="checkbox"/> insipido <input type="checkbox"/> salato <input type="checkbox"/> cattiva consistenza <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro (specificare)	<input type="checkbox"/> scondito <input type="checkbox"/> troppo condito <input type="checkbox"/> acquoso <input type="checkbox"/> troppo cotto <input type="checkbox"/> poco cotto <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro (specificare)	<input type="checkbox"/> acerbo <input type="checkbox"/> troppo maturo <input type="checkbox"/> ammaccato <input type="checkbox"/> troppo freddo <input type="checkbox"/> non gradito <input type="checkbox"/> altro (specificare)
BEVANDA Viene servita	<input type="checkbox"/> acqua di rubinetto <input type="checkbox"/> acqua oligominerale in bottiglia <input type="checkbox"/> acqua minerale in bottiglia <input type="checkbox"/> bibite			
QUALITA' DEL PANE	buona normale non sufficiente			
Il/I compilatore/i Nome e cognome	Ruolo	Firma		
----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----	----- ----- ----- -----		