



**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"N. Iannaccone"**

Via Ronca 11 - 83047 LIONI (AV)

CON PLESSO E SEZIONI ASSOCIATE DI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SEC. DI 1° GRADO DI TEORA (AV)
AVIC86000T - C.F.91007490641 - C.U. Fatt.UFIV4S

Sito web: www.iclioni.gov.it

tel/fax: 082742046 e-mail: avic86000t@istruzione.it e-mail pec: avic86000t@pec.istruzione.it

Scuola dell'infanzia e scuola primaria

Via Ronca 11

83047 Lioni (AV)

Tel/Fax Segreteria 082742046

Scuola secondaria 1° grado

Via Ronca 20

83047 Lioni (AV)

Tel. 082742015

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria 1° grado

Largo Europa 10

83056 Teora (AV)

Tel. 082751077

**REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO
DELLA COMMISSIONE MENSA**

SOMMARIO:

Art. 1 - FINALITA'

Art. 2 - COMPETENZE

Art. 3 - COMPONENTI

Art. 4 - NOMINA DEI RAPPRESENTANTI

Art. 5 - MODALITA' DI FUNZIONAMENTO

Art. 6 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL CONTROLLO

Art. 7 - NOME IGIENICHE

Art. 8 - PUBBLICITA' E CONTROLLO

Art. 1 - Finalità

1. La Commissione mensa è un organo consultivo che si propone di:

1. Migliorare la qualità della refezione scolastica;

2. Sviluppare nella comunità educante il senso di una corretta ed equilibrata alimentazione attraverso l'educazione alimentare, al fine di indirizzare le giovani generazioni ad un sano rapporto con il cibo, ad una scelta sempre più consapevole degli alimenti e alla promozione del benessere e della salute del proprio corpo;

2. Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati la Commissione mensa opera in stretto rapporto con i soggetti interessati quali le Scuole, le Famiglie, i Rappresentanti sanitari, il Responsabile del servizio cucina e l'Amministrazione Comunale.

Art. 2 - Competenze

La Commissione mensa:

a) Formula proposte in merito a:

- modifiche del menù in base a motivate esigenze di interesse generale. Le variazioni dovranno essere poi approvate dai responsabili dell'ASL Territoriale;
 - progetti migliorativi in relazione a locali e strutture in cui si attua la refezione scolastica, al fine di creare ambienti adatti alla consumazione del pranzo, visto come momento di piacevole scambio nei rapporti tra bambini, in un contesto di altrettanto piacevole rapporto con il cibo;
 - tempi e modalità della distribuzione;
 - iniziative culturali di educazione alimentare in collaborazione con la scuola e l'Amministrazione comunale, dirette agli alunni, insegnanti, genitori e personale delle mense
- b) Verifica che la qualità e la quantità dei pasti corrisponda a quanto previsto dal menù;
 - c) Verifica la qualità delle forniture alimentari e le modalità di preparazione di cibi, secondo quanto previsto nelle tabelle alimentari e nelle articolazioni del menù;
 - d) Verifica la coerenza fra menù approvato e menù effettivamente preparato, fatti salvi i cambiamenti dovuti a causa di forza maggiore.

Art. 3 - Componenti

1. La Commissione mensa è composta da:

a) Sindaco o suo delegato;

b) Un rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa direttamente gestito;

~~c) Un rappresentante dei genitori per ogni plesso scolastico dotato di servizio mensa direttamente gestito;~~ (VEDASI MODIFICA RIPORTATA ALLA PAGINA 7 DEL PRESENTE DOCUMENTO)

d) Un rappresentante designato dalla minoranza consiliare

Art. 4 - Nomina dei rappresentanti

1. Il rappresentante degli insegnanti è nominato dal Dirigente scolastico per ciascun plesso dotato di servizio mensa.

~~2. Il rappresentante dei genitori è nominato dal Dirigente scolastico preferibilmente fra i genitori eletti in seno ai Consigli di classe/interclasse/intersezione o in Consiglio d'Istituto per ciascun plesso dotato di servizio mensa.~~ (VEDASI MODIFICA RIPORTATA ALLA PAGINA 7 DEL PRESENTE DOCUMENTO)

3. I componenti durano in carica un anno; ogni anno, in concomitanza con le elezioni degli organi collegiali scolastici, si procede alla designazione dei nuovi rappresentanti.

4. In caso di dimissioni dei rappresentanti dei genitori o degli insegnanti, si procede alla sostituzione con le stesse modalità di cui sopra.

Art. 5 - Modalità di funzionamento

1. La Commissione mensa si riunisce ordinatamente almeno una volta a quadrimestre.

2. Decide autonomamente al proprio interno il calendario delle attività, le date delle riunioni ed ogni altra iniziativa di sua competenza.

3. La Commissione mensa, o i singoli componenti, possono richiedere ulteriori convocazioni su specifica richiesta, indicando l'eventuale ordine del giorno. Le date delle riunioni verranno stabilite, in questo ultimo caso, di comune accordo, in base alla disponibilità.

Art. 6 - Modalità di espletamento del controllo

1. I componenti della Commissione mensa potranno presentarsi nei refettori non più di tre per volta, sempre muniti di grembiule, mentre la cuffia è richiesta solo nel caso in cui si debba visitare il centro cottura.

2. I sopralluoghi possono essere effettuati previa richiesta scritta e motivata da inoltrarsi all'Amministrazione comunale e per conoscenza al Dirigente scolastico nelle ventiquattrore antecedenti il

sopralluogo. L'autorizzazione si intenderà concessa a meno di un espresso divieto dell'Amministrazione comunale.

3. Possono compiere i sopralluoghi solo i componenti della Commissione mensa qualificandosi presso il personale operante.

4. Il sopralluogo potrà effettuarsi sia mezz'ora prima della distribuzione a mezz'ora dopo la fine del pasto accedendo solamente ai locali adibiti alla refezione e alla cucina.

5. L'assaggio si effettua richiedendo all'operatore una contenuta quantità di cibo, l'operazione si svolgerà senza alcun contatto con le attrezzature ed i contenitori.

6. Per ogni sopralluogo deve essere compilata l'apposita scheda di valutazione (All. A) tesa a rilevare l'idoneità degli ambienti (locali, arredi e attrezzature), la gradibilità dei pasti, le modalità di espletamento del servizio. La scheda, compilata e firmata verrà consegnata all'Ufficio comunale competente e per conoscenza al Dirigente scolastico.

7. Non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto.

Art. 7 - Norme igieniche

1. L'attività della Commissione mensa deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure 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.

2. I rappresentanti della Commissione mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di malattie infettive o virali.

Art. 8 - Pubblicità e controllo

1. Copia del presente regolamento sarà trasmesso all'ASL, per opportuna conoscenza; sarà approvato e pubblicizzato secondo la normativa in vigore.

2. Una volta formalizzato, sarà inviato ai componenti della Commissione mensa e firmato per ricevuta e per accettazione.

Approvato con delibera del Consiglio d'Istituto n° 97 del 18/10/2016.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Gerardo Cipriano

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gerardo Cipriano', written over the printed name.

SCHEMA DI VALUTAZIONE

ISPEZIONE EFFETTUATA IN DATA: _____

ISTITUTO COMPRENSIVO DI LIONI (AV) – PLESSO DI _____

SEZIONE A – AMBIENTE

1) La pulizia degli ambienti e arredi è:

buona sufficiente mediocre scarso

2) I tavoli sono coperti con tovaglie o tovagliette:

SI NO

SEZIONE B – MENU'

1) I pasti del giorno corrispondono a quelli indicati nel menù?

SI NO

Se no perché?

2) Indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: N° _____ di cui N° _____ non rispondenti a quello ordinato.

3) Sono serviti menù diversi da quelli indicati (diete speciali o altre situazioni)?

SI NO

SEZIONE C – DISTRIBUZIONE PASTO

2) La durata della distribuzione del 1° piatto è:

10 min 10-20 min 20 min

3) La durata della distribuzione del 2° piatto è:

10 min 10-20 min 20 min

4) La durata del pranzo è:

30 min 30-60 min 60 min

5) Indicare il numero delle persone addette alla distribuzione: N° _____

SEZIONE D – VALUTAZIONE ASSAGGIO

1) Temperatura del cibo:

- | | | | |
|-----------|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1° piatto | <input type="checkbox"/> caldo | <input type="checkbox"/> tiepido | <input type="checkbox"/> freddo |
| 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 |

2) Cottura del cibo:

- | | | | |
|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1° piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| 2° piatto | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |
| contorno | <input type="checkbox"/> adeguata | <input type="checkbox"/> eccessiva | <input type="checkbox"/> scarsa |

3) Quantità porzione servita:

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> abbondante | <input type="checkbox"/> sufficiente | <input type="checkbox"/> scarsa |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|

4) Sapore:

- | | | | |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| 1° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| 2° piatto | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |
| contorno | <input type="checkbox"/> gradevole | <input type="checkbox"/> accettabile | <input type="checkbox"/> non accettabile |

SEZIONE E – INDICE DI GRADIMENTO DEL PASTO

Indicare il numero complessivo dei pasti serviti nella data di riferimento: N° _____

	TOTALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE ACCETTATO	PARZIALMENTE RIFIUTATO	TOTALMENTE RIFIUTATO
1° PIATTO	N°/.....	N°/.....	N°/.....	N°/.....
2° PIATTO	N°/.....	N°/.....	N°/.....	N°/.....
CONTORNO	N°/.....	N°/.....	N°/.....	N°/.....

I valori dell'indice di gradibilità presi in esame per considerare un piatto sono:

Indice di gradibilità compreso fra	
75% e 100%	Piatto TOTALMENTE ACCETTATO (TA)
50% e 74%	Piatto PARZIALMENTE ACCETTATO (PA)
25% e 49%	Piatto PARZIALENTE RIFIUTATO (PR)
0% e 24%	Piatto TOTALMENTE RIFIUTATO (TR)

SEZIONE F – GIUDIZIO GLOBALE

buono sufficiente non sufficiente

NOTE ED OSSERVAZIONI:

FIRMA DEI PRESENTI

**INTEGRAZIONE-MODIFICA AL REGOLAMENTO
PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA**

Vista la documentazione agli atti dell'I.C. "N. Iannaccone" di Lioni (AV), si attesta che con Delibera N. 81 del 13/09/2017 il Consiglio d'Istituto ha modificato il presente Regolamento come segue:

- Art. 3 – Componenti:

“

c) Tre rappresentanti dei genitori appartenenti ai tre ordini di scuola;

.....”

- Art. 4 – Nomina dei rappresentanti:

“

2. I rappresentanti dei genitori sono individuati dal Dirigente scolastico tra i genitori che avranno presentato la propria candidatura a membro della Commissione mensa secondo il modello all'uopo predisposto.

.....”

Lioni, lì 10 dicembre 2019



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.^{ssa} Rosanna Sodano

Rosanna Sodano