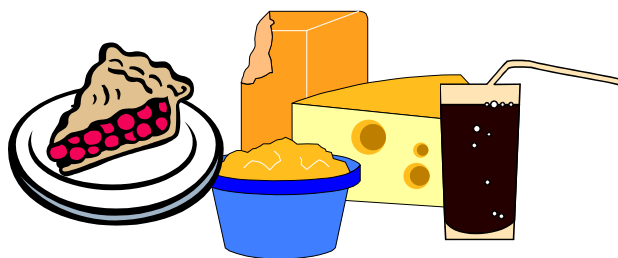




Comune di Zola Predosa
Provincia di Bologna

SERVIZIO GESTIONE UTENTI
Scuola - Sociale - E.R.P.

COMMISSIONE MENSA DEL COMUNE DI ZOLA PREDOSA



La *Commissione Mensa* si costituisce formalmente nel dicembre 2003 con determina dirigenziale n. 1152 del 31.12.2003;

Fanno parte della Commissione genitori, insegnanti e collaboratori scolastici rappresentativi dei vari ordini di scuola presenti sul territorio, nei quali si utilizza la refezione scolastica comunale;

Nell'atto di costituzione vengono definiti i compiti e le modalità operative della Commissione i cui componenti vengono forniti di apposite schede di controllo utili all'atto dei sopralluoghi e delle verifiche che la Commissione autonomamente attiva.

Compiti e modalità operative:

COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa (C.M.) si costituisce su iniziativa dell'Amministrazione Comunale ed anche su richiesta dei genitori.

La C.M. può operare su ciascun plesso in cui sia funzionante il Servizio di mensa scolastica. Generalmente, a seguito delle ultime normative intervenute, non si richiede alcun documento sanitario per effettuare le verifiche degli spazi di distribuzione, l'assaggio del pasto e le verifiche presso il Centro Cottura.

Principali funzioni delle Commissioni Mensa:

- (a) Garantire una rete di controllo della qualità del servizio erogato.

- (b) Capire come funziona il servizio e "spiegarlo" agli altri genitori.
- (c) Osservare e possibilmente misurare il grado di soddisfazione e benessere degli utenti (dei nostri figli);
- (d) Valutare se il sistema è in grado di soddisfare le loro esigenze, sia nutrizionali che educative.
- (e) Saper proporre, criticare, suggerire.

Composizione della Commissione Mensa

La Commissione deve essere così composta:

- da un minimo di 5 ad un massimo di 10 rappresentanti dei genitori;
 - da un minimo di 3 ad un massimo di 5 rappresentanti del personale docente;
 - 3 rappresentanti del personale non docente a seconda dei diversi livelli del servizio;
- un coordinatore tecnico rappresentato da una persona appartenente al Servizio Gestione Utenti- Scuola, con funzione di segreteria tecnica ed organizzativa. Tale figura avrà il compito di coordinare tutte le attività della C.M. e di mettere a disposizione della commissione la documentazione da visionare prima dell'attività operativa. La scelta del ruolo di coordinamento tecnico svolto dal Servizio Gestione Utenti- Scuola è dovuta al ruolo di raccordo e tramite che tale servizio svolge tra i diversi soggetti istituzionali coinvolti nell'erogazione del Servizio (Amministrazione Comunale/Ufficio acquisti - Ufficio tecnico -Ufficio scuola, Direzione Didattica-Azienda Ausl).

Per poter effettuare vigilanza ed emettere un report di ispezione, la commissione mensa dovrà essere costituita da un numero minimo di presenze pari a 3, di cui almeno 2 rappresentanti dei genitori. In assenza del raggiungimento del minimo numero ammesso, non si potrà procedere all'attività operativa.

Compiti della Commissione Mensa

La Commissione Mensa garantisce una rete di controllo sulla qualità del servizio erogato e può proporre agli Organi competenti (Amministrazione Comunale, Direzioni Didattiche, Azienda Ausl Servizio Salute Infanzia-Pediatria di Comunità) progetti e suggerimenti per un servizio migliore e per poter raggiungere l'obiettivo di una corretta educazione alimentare.

Per quanto riguarda il controllo è importante:

- Richiedere al coordinatore tecnico della Commissione Mensa copia del capitolato d'appalto, delle tabelle dietetiche al fine di poter eseguire i controlli necessari.
- Relazionare sui vari controlli effettuati, tramite schede appositamente predisposte e da compilarli a cura di ogni singolo componente. Detta documentazione, inviata in copia al Servizio Gestione Utenti- Scuola dell'Amministrazione Comunale, potrà essere esposta in spazi visibili all'interno delle scuole. Periodicamente, di tali report si potrà dare pubblicizzazione attraverso i normali canali informativi di cui l'Amministrazione Comunale e la Scuola stessa sono dotate.
- Segnalare immediatamente le irregolarità al Servizio Gestione Utenti- Scuola dell'Amministrazione Comunale di Zola Predosa (BO)
- Promuovere iniziative di monitoraggio del quantitativo di cibo consumato e di quello scartato facendone richiesta agli Organi competenti.

Modalità verifiche Commissione

CONTROLLI SPAZI DISTRIBUZIONE

I controlli presso i plessi di distribuzione vanno programmati dalla Commissione Mensa. La programmazione complessiva delle visite previste, per quanto riguarda numero e sedi, dovrà essere comunicata per iscritto (fax, e-mail) al Servizio Gestione Utenti- Scuola del Comune di Zola Predosa (BO).

Le visite, da prevedere per gruppi di max cinque componenti, dovranno essere di norma concordate con il suddetto servizio entro le ore 10,00 del giorno precedente alla data prestabilita dandone comunicazione oltre che al Servizio Gestione Utenti- Scuola anche alla Direzione Didattica.

CONTROLLI CENTRO DI COTTURA

Le visite presso il Centro di cottura, da prevedere per gruppi di max cinque componenti, possono essere effettuate dalle ore 13,00 alle ore 15,00 senza preavviso e per orari diversi con un preavviso di almeno 24 ore e per una durata massima di 30 minuti.

CONSUMO PASTO

Il consumo del pasto potrà essere effettuato previa comunicazione al Centro di Cottura entro le ore 9.00 del medesimo giorno

1. Pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature ed il grado di comfort dei locali adibiti alla refezione.

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

2. Personale addetto alla distribuzione in numero adeguato e con abbigliamento adeguato (camice e cuffie)

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

3. Report di controllo periodico della temperatura di distribuzione.

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

RESIDUI DI MENSA (se verificabili)	1° Piatto	2° Piatto	contorno	frutta	Dolce
CAMPIONE DI RIFERIMENTO	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
- N° Bambini	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
_____	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
RESIDUI DA PORZIONAMENTO (rimanenza contenitori)	1° Piatto	2° Piatto	contorno	frutta	Dolce
CAMPIONE DI RIFERIMENTO	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
- N° Bambini	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
_____	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
- Menu					



CONTROLLI CENTRO DI COTTURA

1. Pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

2. Personale con abbigliamento adeguato (camice, cuffia ed eventualmente guanti)

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

3. Data di scadenza dei prodotti confezionati e stato di ordine e pulizia nei magazzini

Scadente Sufficiente medio Discreto Buono

DATA _____

FIRMA _____