

# **REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLE COMMISSIONI MENSA DEL COMUNE DI BORGIO VIRGILIO**

## **INDICE**

**Art. 1. Premessa**

**Art. 2. Ruolo e compiti**

**Art. 3. Ambiti di attività**

**Art. 4. Composizione e requisiti**

**Art. 5. Funzioni del Presidente e dei Referenti**

**Art. 6. Modalità di funzionamento**

**Art. 7. Modalità di comportamento e norme igieniche**

**Art. 8. Gli attori della ristorazione scolastica**

**Art. 9. Ruolo dei soggetti titolari del servizio**

**Art. 10. Ruolo dell'Azienda Sanitaria Locale**

**Art. 11. Ruolo della Commissione Mensa**

**Art. 12. Ruolo del Gestore del servizio**

**Art. 13. La cooperazione tra i ruoli**

**Art. 14. Entrata in vigore**

## **Art. 1. Premessa**

La Commissione Mensa rappresenta una risorsa che contribuisce al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione offerto e vede il concorso di tutti i soggetti coinvolti (famiglie, istituzione scolastica, ente locale, gestori del servizio e azienda sanitaria locale).

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda Sanitaria Locale (A.S.L.) della provincia di Mantova può predisporre corsi di formazione o materiale didattico per i componenti (membri effettivi e supplenti) della Commissione Mensa.

## **Art. 2. Ruolo e compiti**

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- collegamento tra utenti e soggetto titolare del servizio;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e il capitolato d'appalto;
- valutazione e monitoraggio della qualità del servizio, attraverso appositi strumenti di valutazione (scheda di accettabilità del pasto, etc.).

## **Art. 3. Ambiti di attività**

Le Commissioni Mensa esercitano la loro attività nell'ambito del servizio di ristorazione:

- a) delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Virgilio:
  - ✓ Scuole dell'infanzia
  - ✓ Scuola Primaria
  - ✓ Scuola Secondaria di 1° grado
- b) dell'asilo nido comunale "Pollicino" di Cerese;
- c) delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Bagnolo S.Vito esistenti sul territorio dell'ex Comune di Borgoforte:
  - ✓ Scuola Primaria
  - ✓ Scuola Secondaria di 1° grado
- d) della scuola comunale dell'infanzia "La Trottola" di Borgoforte.

## **Art. 4. Composizione e requisiti**

Sono istituite nel Comune di Borgo Virgilio n.3 Commissioni Mensa:

- 1) La Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo di Virgilio, composta da:
  - n.1 insegnante e n. 1 genitore per ogni plesso scolastico (per la scuola primaria potranno essere nominati nr. 2 rappresentanti degli insegnanti e dei genitori);
  - n. 1 rappresentante del Settore comunale competente;
  - n. 1 rappresentante del gestore del servizio accompagnato, se ritenuto opportuno, dai responsabili dei centri cottura;
- 2) La Commissione Mensa dell'asilo nido comunale "Pollicino" di Cerese, composta da:
  - n. 1 educatore e n. 1 genitore dell'asilo nido;
  - n. 1 rappresentante del Settore comunale competente;
  - n. 1 rappresentante del gestore del servizio;
- 3) La Commissione Mensa delle scuole pubbliche dell'ex Comune di Borgoforte e della scuola comunale dell'infanzia "La Trottola" di Borgoforte, composta da:
  - n. 1 genitore della scuola primaria;
  - n. 1 genitore della scuola secondaria;
  - n. 1 genitore della scuola comunale dell'infanzia "La Trottola";
  - n. 1 insegnante per ogni ordine di scuola;
  - il Coordinatore della scuola comunale dell'infanzia "La Trottola" di Borgoforte;

- n. 1 rappresentante del Settore comunale competente;
- n. 1 rappresentante del gestore del servizio;
- dal responsabile del centro cottura per le scuole pubbliche;
- dal responsabile del centro cottura della scuola comunale dell'infanzia "La Trottola" di Borgoforte.

L'eventuale partecipazione di un esperto dell'ASL è prevista su richiesta motivata e non in qualità di membro permanente.

Può, inoltre, rendersi utile, per una proficua condivisione delle linee strategiche, la partecipazione di operatori del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.).

I rappresentanti del personale educativo e dei genitori vengono comunicati all'Amministrazione Comunale dagli Istituti Comprensivi all'inizio di ogni anno scolastico con l'indicazione dei rispettivi sostituti, e comunque entro il 30 ottobre.

Chi, pur non essendo stato eletto come rappresentante, intenda far parte della Commissione Mensa, può inoltrare domanda scritta al Comune per essere ammesso.

L'elenco dei componenti delle Commissioni Mensa viene trasmesso al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL.

Le commissioni durano in carica due anni scolastici e cessano le proprie funzioni quando viene nominata la nuova.

In caso di dimissioni di un componente si provvederà alla sua sostituzione, con riferimento alla sua originaria appartenenza.

Nessun compenso è previsto per i componenti delle commissioni.

Ai componenti delle Commissioni viene consegnata copia del Regolamento per essere firmato in segno di accettazione.

Le decisioni delle Commissioni sono pubbliche.

L'ASL può predisporre corsi di formazione o materiale didattico per i componenti della Commissione Mensa.

#### **Art. 5. Funzioni del Presidente e dei Referenti**

Il Presidente di ciascuna Commissione Mensa è il Responsabile dell'Ufficio Istruzione del Comune o un suo delegato.

Le funzioni del Presidente sono:

- a) indire le riunioni della Commissione;
- b) redigere il verbale delle riunioni e inviarlo al S.I.A.N. dell'A.S.L.;
- c) invitare alle riunioni della Commissione chiunque possa apportare contributi tecnici per il buon funzionamento del servizio;
- d) rendere operative le decisioni della Commissione;
- e) mantenere contatti con le ditte fornitrici del servizio, con le Direzioni Scolastiche, con il nido comunale "Pollicino" di Cerese, con la scuola comunale dell'infanzia "La Trottola" di Borgoforte e il S.I.A.N. dell'A.S.L.

#### **Art. 6. Modalità di funzionamento**

Le Commissioni Mensa si riuniscono almeno 2 volte l'anno (indicativamente settembre/ottobre e marzo/aprile) o ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, previa convocazione da parte dell'Ufficio istruzione comunale.

La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di competenza. Sceglie, inoltre, autonomamente, al proprio interno, il responsabile, che verrà individuato, per ogni anno scolastico, nella prima riunione di Commissione.

Il responsabile farà da referente presso i vari attori della ristorazione scolastica.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione i locali per lo svolgimento degli incontri, cura le convocazioni e la predisposizione della documentazione necessaria.

#### **Art. 7. Modalità di comportamento e norme igieniche**

La visita ai refettori è consentita, in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due (oltre al referente comunale) per ogni plesso scolastico. Durante il sopralluogo, dovrà essere messa a disposizione l'attrezzatura necessaria per l'assaggio dei cibi.

Ai rappresentanti delle Commissioni mensa che hanno frequentato ed ottenuto l'attestato di partecipazione al "Corso Commissione Mensa" predisposto dall'ASL e successivi aggiornamenti potrà essere consentito:

- a. di accedere ai Centri Cottura, alle dispense ed ai locali annessi, solo se accompagnati da un addetto del Centro cottura e con la presenza, previo accordo, del Referente dell'Amministrazione Comunale, con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione (per esempio nelle fasi posteriori alla cottura e durante le fasi di riempimento e stazionamento dei contenitori), per non intralciare il corretto svolgimento delle fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario;
- b. di visitare i centri di cottura in ogni giornata, in un numero di rappresentanti non superiore a due, oltre al referente del Comune.

Durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione da parte del gestore del servizio indumenti monouso (es. camici, cuffie ecc.).

I rappresentanti delle Commissioni Mensa 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 delle Commissioni Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.

I componenti delle Commissioni Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali del centro cottura, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastro-intestinale.

Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro di Cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni.

Di ciascun sopralluogo effettuato, le Commissioni Mensa redigeranno la scheda di valutazione, in uso nell'anno di riferimento, da far pervenire all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 8. Gli attori della ristorazione scolastica**

Nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica, gli attori interessati a vario titolo si possono individuare in:

- Amministrazione Comunale;
- Azienda Sanitaria Locale;
- Utenza rappresentata nella Commissione Mensa;
- Gestori del servizio di ristorazione;
- Rappresentanti delle Istituzioni scolastiche (insegnanti/dirigenza).

Tutti questi soggetti, direttamente o indirettamente, possono attivarsi per una efficace strategia di cooperazione.

Si elencano alcuni settori di intervento:

- ⇒ iniziative di formazione e aggiornamento;
- ⇒ progetti educativi indirizzati alla popolazione scolastica coerenti con le finalità primarie del servizio;
- ⇒ analisi e risoluzione di criticità comuni al sistema ristorativo scolastico.

#### **Art. 9. Ruolo dei soggetti titolari del servizio**

L'Amministrazione Comunale ha il ruolo di:

- a) politica programmatica e di investimenti di risorse;
- b) controllo sul rispetto delle clausole contrattuali;
- c) sorveglianza sulla refezione, e in particolare:

- controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito;
- controllo del rispetto degli standard quantitativi /qualitativi degli alimenti;
- controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio;
- valutazione/segnalazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti.

Al soggetto titolare del servizio è attribuito il controllo in ordine al rispetto di tutte le norme vigenti anche in materia di sicurezza (D.Lgs. 626/94 e DPR 456/96 e successivi aggiornamenti).

#### **Art. 10. Ruolo dell'Azienda Sanitaria Locale**

L'ASL, e in particolare il Dipartimento di Prevenzione, tramite il SIAN ha in capo:

- a. notifica e la registrazione dell'attività;
- b. gestione degli interventi in ordine a focolai di sospetta tossinfezione alimentare in ambito scolastico;
- c. attività di vigilanza e controllo degli alimenti in conformità al D. Lgs. 123/93 e al D. Lgs. 155/97 e Regolamenti CE "Pacchetto Igiene";
- d. sorveglianza sulla qualità igienico-nutrizionale del pasto con un ruolo complementare a quello primario del soggetto responsabile del servizio;
- e. predisposizione di linee di indirizzo o modelli base di tabelle dietetiche che contengano indicazioni modulabili sulla realtà locale, per un graduale e progressivo miglioramento delle abitudini alimentari;
- f. valutazione dei programmi dietetici operativi concordati e monitoraggio sul regime dietetico;
- g. linee di indirizzo per la formulazione dei capitolati d'appalto e per la gestione del servizio, dal punto di vista igienico-sanitario (escludendo la partecipazione diretta del personale ASL nelle commissioni giudicatrici dell'appalto nei comuni e nelle scuole del proprio territorio);
- h. valutazione delle certificazioni mediche di regimi particolari *ad personam*;
- i. sorveglianza igienico-sanitaria in ordine all'idoneità del personale alimentarista;
- j. organizzazione di iniziative di aggiornamento e formazione anche in collaborazione con altri soggetti interessati;
- k. promozione di iniziative di aggiornamento e formazione, in collaborazione con altri soggetti rivolte a componenti della Commissione Mensa, a genitori e insegnanti;
- l. azioni di sorveglianza nutrizionale con indagini epidemiologiche sui consumi e sullo stato di salute della popolazione;
- m. predisposizione e attivazione di un servizio informativo rivolto a utenze diverse: popolazione, media, personale sanitario.

I rappresentanti dell'ASL potranno essere chiamati a partecipare alle Commissioni Mensa in qualità di esperti/consulenti, su richiesta motivata ai fini di una proficua condivisione delle linee strategiche o in occasione di specifici momenti decisionali.

### **Art. 11. Ruolo della Commissione Mensa**

Il ruolo delle Commissioni Mensa è specificata al precedente art. 2, qui integralmente richiamato.

### **Art. 12. Ruolo del Gestore del servizio**

Al gestore del servizio competono:

- a. una preliminare valutazione tecnica di compatibilità delle strutture e attrezzature delle sedi di erogazione del servizio;
- b. il rispetto di quanto previsto in sede contrattuale relativamente alla gestione e organizzazione del servizio;
- c. la formazione e l'aggiornamento del personale dipendente;
- d. l'erogazione di un servizio corrispondente agli standard di sicurezza e di qualità;
- e. l'impostazione di un efficace sistema di autocontrollo.

Un prodotto-pasto che risponda a requisiti di sicurezza igienico-nutrizionale e di palatabilità, unitamente a quelli di qualità, caratterizza la professionalità dei gestori. Questi devono tenere conto degli obiettivi educativi espressi dalla ristorazione scolastica e collaborare alla loro realizzazione.

### **Art. 13. La cooperazione tra i ruoli**

La scelta finale del regime alimentare deve essere il frutto del lavoro di tutti i referenti e interlocutori coinvolti in questo complesso problema, in cui afferiscono fattori sanitari e nutrizionali e variabili legate all'organizzazione del servizio.

L'obiettivo primario della ristorazione scolastica è quello di garantire un pasto sicuro sul piano igienico-nutrizionale e allo stesso tempo gradevole e accettato dal piccolo utente. Occorre inoltre considerarne la forte valenza educativa.

Ad esempio, quando si propone il consumo di vegetali, alimento di difficile accettazione, ma importante per la salute, vanno attivate sinergie comuni dove le competenze pedagogiche, igienico-nutrizionali e tecniche del servizio di ristorazione lavoreranno in sintonia: in questa prospettiva può diventare utile affiancare, alle proposte del menù, sintetiche descrizioni delle ricette da far pervenire alle famiglie che rinforzino il modello educativo e il gusto di nuovi piatti. (es. Ricettario ASL).

Un caso particolare è costituito dagli episodi di sospetta tossinfezione alimentare, in cui è indispensabile l'azione sinergica di tutti gli attori coinvolti che contribuiscono al buon funzionamento del sistema di sorveglianza delle malattie trasmissibili con gli alimenti.

Tale sistema si deve fondare su:

- a) adeguata informazione del personale;
- b) coordinamento tra le parti;
- c) disponibilità di appropriate procedure operative.

La partecipazione, al momento della distribuzione e del consumo del pasto da parte del personale scolastico, consente allo stesso di essere la prima "sentinella" rispetto a eventuali anomalie riscontrate (tempi di consegna/distribuzione, caratteri organolettici ecc.).

L'osservazione degli allievi nella sede scolastica permette agli operatori scolastici di poter cogliere il manifestarsi di eventi patologici.

Tali obiettivi potranno essere assicurati solo con una adeguata informazione e sensibilizzazione degli operatori scolastici.

#### **Art. 14. Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore contestualmente all'esecutività della presente delibera.